

2009年1月6日

報道関係各位

【2009年春季新商品のご案内】

素材になじみやすいから、炒め調理はいつもの1/2の量でできる
「AJINOMOTO さらさらキャノーラ油炒めは1/2」
600gUDエコペットを新発売

株式会社J-オイルミルズ（東京都中央区、資本金：100億円、代表取締役社長：佐々木 晨二）は、家庭用油脂商品「AJINOMOTO さらさらキャノーラ油炒めは1/2」600gUDエコペットを2月23日（月）より全国にて発売いたします。

家庭での炒め調理の頻度は高く、また、炒め調理を中心として、さまざまな用途に使える汎用性の高い油が望まれています。

この度、さらさらっと軽い風味が人気の「AJINOMOTOさらさらキャノーラ油」に炒め調理機能を強化することにより、いつもの使用量の1/2で炒め調理ができることを可能にいたしました。もちろん、揚げ調理やドレッシングなどの生食にもご使用いただけます。容器は、持ちやすく注ぎやすい600gUDエコペットを採用し、快適調理をサポートいたします。

- ◆商品名
「AJINOMOTO さらさらキャノーラ油炒めは1/2」
600gUDエコペット
- ◆発売日
平成21年2月23日（月）
- ◆商品特長
 - ①いつもの使用量の1/2で炒め調理ができます。
 - ②サラッと軽い風味なので、料理があっさりおいしく仕上がります。
 - ③炒めものだけでなく、揚げ調理、ドレッシングやマリネなどの生食にもお使いいただけます。
 - ④コレステロール0〔ゼロ〕。
 - ⑤持ちやすく、注ぎやすいUD（ユニバーサルデザイン）のエコペットです。



<本件に関する報道関係の方のお問合せ先>

株式会社J-オイルミルズ 広報・IR推進室 藤田
TEL. 03-5148-7103 FAX. 03-5148-7107

株式会社 J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町8番1号 聖路加タワー17F~19F Tel.03-5148-7100

香ばしいじゃこにらの香りで食欲アップ!

【にら玉じゃこチャーハン】

1人分のエネルギー：541kcal／塩分：2.4g／調理時間：約10分

※当社「AJINOMOTO さらさらキャノーラ油」(大さじ1)使用の場合

・・・1人分のエネルギー：604kcal に比べ・・・63kcal



■材料 (1人分)

- ちりめんじゃこ 15g
- にら 1/2束 (50g)
- いり白ごま 小さじ2
- 卵 1個
- ご飯 200g
- 塩 小さじ1/4
- こしょう 少々
- 「AJINOMOTO さらさらキャノーラ油 炒めは1/2」 大さじ1/2

■作り方

①にらは2cm長さに切る。卵は溶きほぐす。

②フライパンに「AJINOMOTO さらさらキャノーラ油炒めは1/2」を熱し、ちりめんじゃこをカリカリになるまで炒めたら、溶き卵を入れてひと混ぜし、ご飯を加えてパラパラになるまで炒め、にら、塩、こしょうを加えて炒める。

■メニューポイント

●にらは、ご飯がパラパラになってから、仕上がりの直前で加えて、食感と香りを活かします。

シャキシャキのキャベツとしょうがの香りがおいしい

【ツナとキャベツのしょうがチャーハン】

1人分のエネルギー：528kcal／塩分：2.1g／調理時間：約10分

※当社「AJINOMOTO さらさらキャノーラ油」(大さじ1)使用の場合

・・・1人分のエネルギー：591kcal に比べ・・・63kcal



■材料 (1人分)

- ツナ缶 (ノンオイル) 1/2缶 (40g)
- キャベツ 1枚 (60g)
- しょうが (せん切り) 1/2片分 (5g)
- 卵 1個
- ご飯 200g
- しょうゆ 小さじ2
- こしょう 適量
- 「AJINOMOTO さらさらキャノーラ油 炒めは1/2」 大さじ1/2

■作り方

①キャベツは2cm角に切る。卵は溶きほぐす。ツナ缶は軽く水気をきる。

②フライパンに「AJINOMOTO さらさらキャノーラ油炒めは1/2」を熱し、しょうがを炒め、香りが出たら、溶き卵を入れてひと混ぜし、ご飯を加えてパラパラになるまで炒め、キャベツ、ツナを加えて炒め、しょうゆ、こしょうで味付けする。

■メニューポイント

●キャベツはご飯がパラパラになってから加え、シャキシャキ感を残します。

にんにくとこしょうの香りがきいた、スパイシー味

【ハムとアスパラのガーリックチャーハン】

1人分のエネルギー：554kcal／塩分：2.2g／調理時間：約10分

※当社「AJINOMOTO さらさらキャノーラ油」(大さじ1)使用の場合

・・・1人分のエネルギー：617kcalに比べ・・・-63kcal



■材料（1人分）

- ロースハム 2枚
- グリーンアスパラ 3本（60g）
- にんにく 1／2片（5g）
- 卵 1個
- ご飯 200g
- 塩 小さじ1／4
- 粗びき黒こしょう 少々
- 「AJINOMOTO
さらさらキャノーラ油
炒めは1／2」 大さじ1／2

■作り方

- ①ロースハムは1cm角に切る。アスパラは下1／3の部分の皮をむき、1cm幅に切る。
にんにくは薄切りにする。卵は溶きほぐす。
- ②フライパンに「AJINOMOTO さらさらキャノーラ油炒めは1／2」を熱し、にんにくを炒め
香りが出たら、アスパラを加えてサッと炒める。溶き卵を入れてひと混ぜし、ご飯を加え
てパラパラになるまで炒め、ロースハム、塩、粗びき黒こしょうを加えて炒める。

■メニューポイント

- アスパラをコロコロに切ることで、食感が残り、食べごたえが出ます。