

2007年8月31日

報道関係各位

業務用油脂商品の新しいスタンダード
業務用『J-オイルミルズ「長調得徳」白絞油』
『J-オイルミルズ「長調得徳」キャノーラ油』
9月26日（水）より全国で発売開始

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、業務用油の新商品として『「長調得徳」白絞油』と『「長調得徳」キャノーラ油』の2品種を2007年9月26日（水）より全国で発売いたします。

食用油を取り巻く環境は、原料相場の構造的変化による製品価格上昇で大きく変化しており、お客様から、油を出来るだけ大事に使い、使用量を減らしたいとのご要望が増加しています。この状況の中、本来の油の持つポテンシャルを十分に引き出し、長く使うことを可能にする「TEE UP 製法」（特許出願中）を開発し、本シリーズを発売するにいたしました。

「長調得徳」は、「長く調理できることで、新しい価値（徳）を得る」ことを意味するブランドであり、お客様のニーズを満たして新しい価値を提供できる食用油の新スタンダードです。新しい商品の発売ということだけでなく、食用植物油の価値向上につながると考えます。

シリーズとして、なじみのある大豆油と菜種油を配合した「白絞油」と、家庭用から業務用まで御好評を頂いている「キャノーラ油」の2種類を発売します。



左から、『J-オイルミルズ「長調得徳」白絞油』 『J-オイルミルズ「長調得徳」キャノーラ油』

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

■『J-オイルミルズ「長調得徳」白絞油』

当社独自の「TEE UP 製法」（特許出願中）で、加熱時の劣化（着色、臭いの発生、粘度上昇）を抑制することにより、揚げ調理時に従来より長く使うことを可能にした白絞油です。フライ油ではもちろん、炒め油等の様々な調理にご使用いただけます。

商品概要

- ・商品名 : 『J-オイルミルズ「長調得徳」白絞油』
- ・名称 : 食用調合油
- ・荷姿 : 16.5kg缶
- ・原材料名 : 食用なたね油、食用大豆油、シリコーン
- ・発売日 : 2007年9月26日（水）



■『J-オイルミルズ「長調得徳」キャノーラ油』

当社独自の「TEE UP 製法」（特許出願中）で、加熱時の劣化（着色、臭いの発生、粘度上昇）を抑制することにより、揚げ調理時に従来より長く使うことを可能にしたキャノーラ油です。風味の軽いキャノーラ油で、フライ油としてはもちろん、炒め油、ドレッシング等、様々な調理にご使用いただけます。

商品概要

- ・商品名 : 『J-オイルミルズ「長調得徳」キャノーラ油』
- ・名称 : 食用なたね油
- ・荷姿 : 16.5kg缶
- ・原材料名 : 食用なたね油、シリコーン
- ・発売日 : 2007年9月26日（水）



< 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 高橋
TEL.03-5148-7103 FAX.03-5148-7107