

2009年7月2日

報道関係各位

「美味得徳(びみとくとく)」シリーズ登場！！

【2009年秋季J-オイルミルズ業務用油脂新商品】

『「美味得徳」フライ油16kg缶』

『「美味得徳」調味油1000g缶』

7月2日(木)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：佐々木晨二）は、業務用新ブランド「美味得徳（びみとくとく）」シリーズ第一弾として、『「美味得徳」フライ油』、『「美味得徳」調味油』を、2009年7月2日（木）より全国で新発売いたします。

当社は、従来より食用油が料理をおいしくする機能に着目し、その機能をより向上させた商品の開発に取り組んできましたが、数ある脂肪酸の中でも「アラキドン酸」が料理のコクを高めておいしくするキー成分であることを発見しました。（2008年6月2日発表）

この度「アラキドン酸」を活用した「DELICI UP（デリシアップ）製法」を確立し、「料理のコクを高めて、おいしくする機能に特化した、今までにない新しい食用油」として、新ブランド「美味得徳」2商品を発売いたします。



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



「美味得徳」は、

- ・油が食品のコクを高めておいしくすること（美味）
- ・お客様にご満足の機会をもたらすこと（得）
- ・食の更なる「おいしい・うれしい」を提供すること（徳）

を目指したブランドです。

■ J-オイルミルズ「美味得徳」フライ油16kg缶

当社独自製法である『「DELICI UP」製法』（特許製法）を活用することで、揚げ物に程よいコク（後味の良さ・味の深み）を加えておいしくすることが出来る新しいフライ専用の油です。揚げ物の中でも、とんかつやコロッケ等、パン粉を使ったフライ物との相性は抜群です。

〈商品概要〉

- ・商品名 : J-オイルミルズ「美味得徳」フライ油
- ・名称 : 食用油脂
- ・荷姿 : 16kg缶
- ・原材料名 : 食用大豆油、食用パームオレイン、アラキドン酸含有油脂、シリコーン
- ・発売日 : 2009年7月2日（木）
- ・発売地域 : 全国



■ J-オイルミルズ「美味得徳」調味油1000g缶×6缶入り

当社独自製法である『「DELICI UP」製法』（特許製法）を活用することで、煮物・炒め物やスープなどに少量加えるだけで程よいコクを与えることができる調味専用の油です。食品の肉質感や油脂感を増やし、おいしさを飛躍的に高めます。

〈商品概要〉

- ・商品名 : J-オイルミルズ「美味得徳」調味油
- ・名称 : 食用油脂
- ・荷姿 : 1000g缶×6缶入り
- ・原材料名 : 食用菜種油、食用パームオレイン、アラキドン酸含有油脂
- ・発売日 : 2009年7月2日（木）
- ・発売地域 : 全国



『「DELICI UP」製法』とは？

「アラキドン酸」を活用することにより、油脂のコクを向上させる機能を高めることを実現した、当社の特許製法です。

※特許第3729272号

「長鎖高度不飽和脂肪酸及び／又はそのエステル体から成るコク味向上剤、及びこれを含む植物油脂組成物」

＜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