

「四川フェス2019」で“**追い花椒油**”を提案！

2019年4月20日（土）・21日（日）@新宿中央公園【入場無料・雨天決行】

お好みの量をひとかけ！芳醇な香りとしびれを楽しめる家庭用花椒油をお客様に実感いただきます
さらに、プロ料理人・料理関係者の方には業務用花椒油をプレゼントします

株式会社J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長：八馬史尚、以下「当社」）は、2019 年 4 月 20 日・21 日に開催予定のイベント「四川フェス 2019@新宿中央公園」に協賛します。当日、会場で提供される絶品四川料理の上からさらに、当社家庭用の花椒油をお好みでかけて楽しむ“追い花椒油”という食べ方をお客様に提案するとともに、ジャンケン大会の景品として同製品（100g 鮮度キープボトル）を提供します。また、料理人・料理関係者の皆様には当社業務用の花椒油（300g ペットボトル）を 1 本プレゼントします。

▽「四川フェス 2019@新宿中央公園」web サイト（<https://meiweisichuan.jp/sisen-fes2019/>）



お好みの量をかけて
**あなた好みの
麻婆豆腐に。**
ホアジャオ
花椒の香りとしびれで本格的に！

食卓で
ひとかけ



Joy for Life
J-オイルミルズ



香り立つ
花椒油
あの芳醇な香りと
程良いしびれをご家庭で

★★★
**四川
フェス**

会場で“**追い花椒油**”&
料理人・料理関係者の方

業務用・花椒油（300g）1本プレゼント企画
四川フェス会場（本部）にて



香りと
しびれが
大好きな方に

お好みの量
かけて！

「四川フェス 2019@新宿中央公園」は、四川フェス実行委員会（おいしい四川、麻辣連盟、時色株式会社、株式会社 場創研究所）が主催するイベントであり、同委員会の母体となる麻辣連盟は、四川料理を愛する人々と全国の料理人たちをつなげることをミッションに、四川料理の情報発信源となるサイト「おいしい四川」の運営メンバーが主体となって創設された消費者団体です。17 年、18 年と過去 2 回開催され、累計 10 万人以上が来場。18 年は空前の「しびれ」ブームが起き、日々の四川料理を食べる活動は「マー活」という言葉とともに多くのメディアで取り上げられました。今年の開催日程は 4 月 20 日（土）11 時～17 時、21 日（日）10 時 30 分～17 時。日本の名店から若手まで、人気店 25 店舗が熱々の四川料理を提供します。

当社は、四川料理に欠かせない花椒（ホアジャオ）特有の芳醇な香りと、程良いしびれを特長とした本格的な味わいの花椒油を業務用・家庭用の両軸で展開中です。17 年 8 月に業務用調味油シリーズ「J-OILPRO」の花椒油 1000g エコボトル（画像左）を発売。売上好調につき、翌 18 年 8 月には小容量タイプの 300g ペットボトル（画像中央）を発売して業務用のラインアップを拡充すると同時に、中身は業務用の製品そのままに小容量化した家庭用の「AJINOMOTO 香り立つ花椒油」100g 鮮度キープボトル（画像右）も同月発売しました。このたび当社は、四川料理のおいしさや中華料理の奥深さを広めたいという本イベントの熱い思いに賛同し、「東京を三度び赤く染める！」を合言葉としてイベントを盛り上げるとともに、花椒油をはじめとする調味油シリーズを通して家庭用油脂市場および外食産業の一層の発展を支援してまいります。

▽当社「花椒油」業務用・家庭用商品ラインアップ



株式会社 J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加タワー Tel. 03-5148-7103 Fax. 03-5148-7107

■ イベント概要

- イベント名 : 四川フェス 2019@新宿中央公園
- 日時 : 2019年4月20日(土) 11時~17時、2019年4月21日(日) 10時30分~17時
- 場所 : 新宿中央公園 (〒160-0023 東京都新宿区西新宿 2-11)
- サイト URL : <https://meiweisichuan.jp/sisen-fes2019/>

■ 業務用製品概要

- 製品名 : 「J-OILPRO プロのための調味油」花椒油
1000gエコボトル、300gペットボトル
- 特長 :
 1. 花椒のさわやかな香りと、程良い刺激を植物油脂にたっぷりと溶け込ませた調味油です。
 2. 香りとコクでおいしさをデザインする、当社業務用ブランド「J-OILPRO プロのための調味油」の第一弾として発売した製品です。
 3. たっぷり使える1000gエコボトルと小容量の300gペットボトルの2種類で展開中です。
- 使用方法 : 麻婆豆腐等の炒めものの仕上げ時に、1~2%程添加してください。
- 発売年月 : 1000gエコボトル : 2017年8月
300gペットボトル : 2018年8月



「J-OILPRO
プロのための調味油」
花椒油 1000gエコボトル



「J-OILPRO
プロのための調味油」
花椒油 300gペットボトル

■ 家庭用製品概要

- 製品名 : 「AJINOMOTO 香り立つ花椒油」100g 鮮度キープボトル
- 特長 :
 1. 花椒の芳醇な香りと程良いしびれが、絶妙なバランスの香味油です。
 2. いつもの中華メニュー（麻婆豆腐・担担麺・回鍋肉・青椒肉絲等）を香り高く本格的な味わいに仕上げます。
 3. 適量を出しやすく、開封後も中身の鮮度を守る「鮮度キープボトル」を採用しているため、お好みに応じて香りや辛さ（しびれる辛さ）を調整できます。
- 使用方法 : 麻婆豆腐などに少量ずつ好みの量をおかけください。
- 発売年月 : 2018年8月



「AJINOMOTO
香り立つ花椒油」
100g 鮮度キープボトル

■ ご参考資料 メニュー検索サイト「花椒」の1ヶ月当たりワード検索頻度推移

