

2021年5月18日

報道関係者各位

【2021年 業務用油脂 新製品のご案内】

コミュニケーションブランド「**JOYL**」を冠した初のフラッグシップブランド「**JOYL PRO**」始動
「JOYL PRO パラッとさばき油」「JOYL PRO 花椒油」
「JOYL PRO エンハンスオイル」新発売

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、これまでご愛顧いただいていた業務用油脂「J-OILPRO®」ブランドを「JOYL PRO（ジェイオイル プロ）」ブランドとしてリニューアルするとともに、新製品「JOYL PRO パラッとさばき油」「JOYL PRO 花椒油」「JOYL PRO エンハンスオイル」を7月1日から順次全国で発売します。

当社は、2021年4月、目指すべき未来（ビジョン）として、「Joy for Life® -食で未来によるこびを-」を掲げるとともに、コミュニケーションブランド **JOYL**（ジェイオイル）を導入し、新たなスタートを切りました。ロゴマークのテーマカラーであるグリーンは、あぶら・でんぷん・たんぱくを生み出す植物のポテンシャルをベースにサステナブルな未来に貢献するという意志をあらわしています。

外食や中食の調理現場では、安定した原材料調達に加え、調理者の技術と手間が必要とされますが、少子・高齢化で労働人口が減っていることから、生活者の多様なニーズに充分に応えることは難しくなっています。このため当社は、手軽に本格的なおいしさを生み出せる「JOYL PRO」ブランドに「調味油」「調理油」ラインナップを豊富に取り揃え、調理における技術不足・手間軽減（時短）・安定調達をサポートすることで、外食や中食の調理現場がサステナビリティを実現しつつ、生活者のニーズに応えられるよう支援し、世の中に食の Joy を広げてまいります。

「JOYL PRO」シリーズ新製品



「JOYL PRO パラッとさばき油」



「JOYL PRO 花椒油」



「JOYL PRO エンハンスオイル」

■「JOYL PRO」とは

「JOYL PRO」シリーズは、「一人ひとりの食の Joy に寄り添い調理現場のサステナビリティをサポートする」をコンセプトとする業務用油脂の新ブランドです。熟練の調理者が手間をかけ高度技術を駆使したようなおいしさを手軽に再現できます。「J-OILPRO-プロのための調味油シリーズ-」として展開していた「調味油」カテゴリに、新たに「調理油」カテゴリを加え、「JOYL PRO」として再編しました。

■「JOYL PRO」新製品

「JOYL PRO パラッとさばき油」新発売

製品特長：高火力の設備や、プロの調理人の技術がなくても、簡単にパラパラの炒飯を作ることができます。お米一粒一粒をしっかりとコーティングするため、時間が経ってもお米がべたつかず、パラパラ食感を維持します。

使用タイミング（いずれかのタイミングで使用）：

- (1) 炊飯時：炊飯する前にお米に添加して炊き上げる。
- (2) ほぐし時：炊きあがったご飯や余ったご飯にまぶしてお米をほぐす
- (3) 炒め時：敷き油として使用しご飯等を炒める

カテゴリ/シリーズ：調理油 / さばき油シリーズ

容量・容器：15kg 缶 / 1,350g ボトル



「JOYL PRO 花椒油」リニューアル

製品特長：粉末やホール状の花椒等を油で煮だすプロの技術・手間を省けます。青々しい強い香りと、強いしびれが特長です。より強い刺激へのご要望を受け、さわやかでフレッシュな香りと、後引くしびれを強化しました。日本人の味覚に合わせ、えぐ味をおさえています。

原料の選択から製造までのこだわり：

- (1) 香り高い花椒を使用：青々しい強い香りとしびれを有する花椒を数百種類の原料から厳選し、独自ブレンドしています。
- (2) 香としびれをしっかり抽出：当社独自の抽出法により、香り立ちと、しびれを両立させています。
- (3) 風味の劣化を抑制する製法：遠心分離でしっかりと水分やきょう雑物を取り除く事で、酸化し難いように仕上げています。

カテゴリ/シリーズ：調味油 / 香味オイルシリーズ

容量・容器：1,000g ボトル



「JOYL PRO エンハンスオイル」新発売

製品特長：

お肉や乳製品がもつ風味を高める効果を持ちます。お肉や乳製品の使用量を減らしても、しっかりと素材の風味を維持できます。

使用例：

- (1)ハンバーグや餃子、メンチカツ等のメニューで、ひき肉にしっかりと均一に混ぜ込むことでお肉の美味しさを高めます
- (2)大豆ミートを使用したメニューで、独特のくさをマスキングします。
- (3)グラタンやチーズフォンデュ、プリン等のメニューで、ホワイトソースやチーズ、クリームにしっかりと均一に混ぜ込むことで、乳の甘み、旨み、塩味やコクを增強します。



カテゴリ/シリーズ：調味油 / テイストアップオイルシリーズ

容量・容器：16kg 缶 / 1,350g ボトル

■ 「JOYL PRO (ジェイオイル プロ)」 ラインナップ

◆ 「調味油」カテゴリ

- 時間をかけた本格調理の味わいをつくる

「香味オイルシリーズ」

素材の風味を溶け込ませたオイルです。香りを油に溶け込ませる作業の手間をなくし簡単に香りとコクを料理に加えます。



- できたての風味を持続させる

「できたて香るオイルシリーズ」

調理した風味を付与するオイルです。調理仕立ての食欲をそそる風味をお弁当やテイクアウトでも味わえます。



つくりたい味わいを自由自在にコントロール

「テイストアップオイルシリーズ」

素材が本来持っている風味を強調したり素材そのものの味を加えたりすることで原材料を代替できます。



◆ 「調理油」 カテゴリ

- ・ ご飯をふっくら、粒感を良くする

「炊飯油シリーズ」

油を最適に分散させることでコメの粒割れ防止、
釜離れを良くし食感良く仕上げます。



- ・ 炒め物を焦がさず食感を良くする

「炒め油シリーズ」

油を最適に分散させることで焦げ付きを防ぎ食感良く仕上げます。



- ・ ほぐれや食感を良くする

「さばき油シリーズ」

油を最適に分散させることで麺などのほぐれを良くし
食感の良さを保ちます。



- ・ 米菓・スナックの安定性と食感を良くする

「かけ油シリーズ」

油を最適に分散させることで食感良く仕上げ保存安定性も高めます。



＜本件に関する報道関係者のお問い合わせ先＞
株式会社 J-オイルミルズ コーポレートコミュニケーション部 広報・IR グループ
E-mail : pr@j-oil.com