

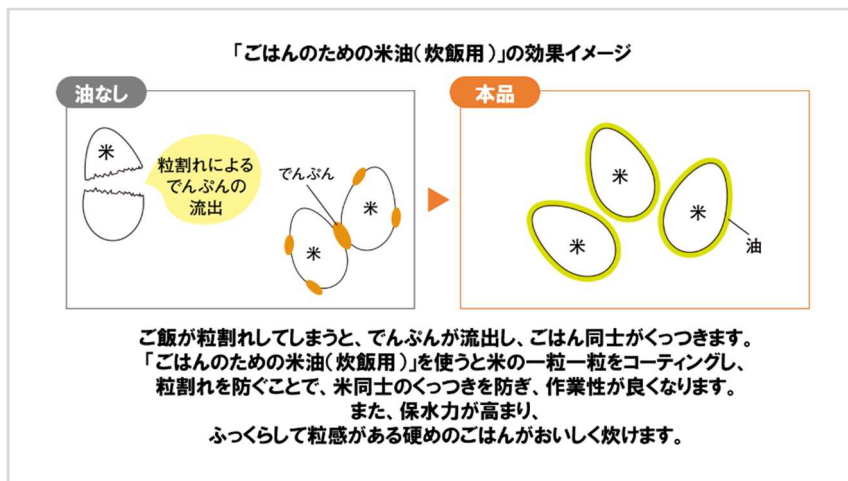
2019年7月24日

報道関係者各位

【2019年秋季 業務用新製品のご案内】
ふっくらして粒感が良い、硬めのごはんがおいしく炊ける
米から生まれた「ごはんのための米油(炊飯用)」新発売
釜へのごびりつきを抑えて、食品ロスも、お釜を洗う手間も低減！
2019年9月より順次全国で発売

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、業務用油脂製品「ごはんのための米油(炊飯用)」を2019年9月より順次全国で発売します。

外食店・産業給食・中食店は近年の人手不足や食材の高騰など、さまざまな課題を抱えています。これらの解決に向けて当社は、釜へのごびりつきを抑えることで食品ロス低減と作業効率向上に寄与する新製品「ごはんのための米油(炊飯用)」を発売します。米を精米したときにできる米ぬかと米胚芽から作られる「米油」を使用しているため米との相性が良く、米本来の甘みや旨みを引き出せます。



(図1)

■ 新製品概要



- 製品名 : ごはんのための米油(炊飯用)
- 荷姿 : 1350gエコボトル×6本入り/ケース
- 出荷日 : 2019年8月下旬
- 製品特長 : (1) 米を精米したときにできる米ぬかと米胚芽から作られた、おいしいごはんを炊くための米油です。
(2) 米の一粒一粒を油でコーティングすることで保水力が高まり、ふっくらして粒感が良い硬めのごはんがおいしく炊けます。
(3) 米の粒割れを防ぐことで、米同士がくっつきにくく、釜離れしやすくなり、食品ロスの低減と作業効率が向上します。
- (図2) ➤ 使用方法 : 炊飯時に米、水と共に当製品を入れて炊飯します。

株式会社 J-オイルミルズ

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

■ 新製品発売の背景

本品は、粒割れを防ぐことで米同士のくっつきを防ぎ、釜へのこびりつきを抑えて、食品ロス低減と作業性向上にお役立ちする他、ごはんの「おいしさ」にも貢献します。米を精米したときにできる米ぬかと米胚芽から作られる「米油」を使用しているため、米との相性が良く、米本来の甘みや旨みを引き出せます。さらに、米の一粒一粒を油でコーティングすることで保水力が高まり、の粒割れを防ぐため米同士がくっつかず、ふっくらして粒感が良い硬めのごはんがおいしく炊けます。

特に店舗炊飯を行う外食店・産業給食・中食を主要ターゲットとし、容器は店舗炊飯に適したサイズである、1350gエコボトル容器を採用しました。

当社は製品の提供を通し、今後も外食・中食産業の一層の発展を支援してまいります。



(図 3)

＜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 広報・IR グループ
岡村、中西、三上
Tel: 03-5148-7103 Fax: 03-5148-7107
E-mail: PR@j-oil.com