

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】
長く使えてカラツと揚がる、「長調得徳®」シリーズラインアップ拡充
「長調得徳® ヘルシータイプ」新発売

特許出願中の新製法で、揚げ物の衣の吸油率を下げることでよりカロリーをカット(※)、油っぽさを抑えます
 2019年9月より順次全国で発売

※一般的なフライ油(当社製品)と比較した場合(使用条件により効果は異なります)

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、業務用油脂「長調得徳®」シリーズのラインアップを拡充し、新製品「ヘルシータイプ」を2種類、2019年9月より順次全国で発売します。長くお客様にご愛顧いただいております今年度の9月末に発売12周年を迎える「長調得徳®」シリーズに、「ヘルシータイプ」という新たな選択肢をご提案いたします。

「長調得徳®」シリーズは当社独自製法「TEE UP® 製法 PLUS+」により、独自の製法を進化させて、より加熱に強く、長持ちするようになりました。今回新たに同シリーズのラインアップに加わる「ヘルシータイプ」は、当社独自の製法「ヘルシー&ライトテイスト製法(特許出願中)」で、揚げ物の衣の吸油率を下げることで、カロリーカットと同時に油っぽさを抑える油(※)です。※一般的なフライ油(当社製品)と比較した場合(使用条件により効果は異なります)



長調得徳® ヘルシータイプ



長調得徳® ヘルシータイプ C

■新製品概要

(画像左)

- 製品名 : 長調得徳® ヘルシータイプ
- 荷姿 : 8kg バッグインボックス
- 出荷日 : 2019年8月下旬
- 製品特長 : (1)「長調得徳®」シリーズ共通の、当社独自製法「TEE UP®製法 PLUS+」により、通常のサラダ油と比べて酸価の上昇、油の着色、劣化した油の加熱時の臭いを抑制します。
(2)当社独自製法「ヘルシー&ライトテイスト製法(特許出願中)」により、揚げ物の衣の吸油率を抑え、カロリーカットと同時に揚げ物の油っぽさを抑えます。
- 使用方法 : 揚げ油としてご使用ください。

(画像右)

- 製品名 : 長調得徳® ヘルシータイプ C
- 荷姿 : 4kg ピロー×3袋入
- 出荷日 : 同左
- 製品特長 : 同左
- 使用方法 : 同左

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

近年、家庭での揚げ物の調理機会は減っており、簡便性を求めて中食へのシフトが見られます(図 1)。また、揚げ油への健康や安心に対する消費者の意識は高く、理想とする揚げ油は「新鮮・ヘルシー・油っぽくない」がキーワードとなっています(図 2)。

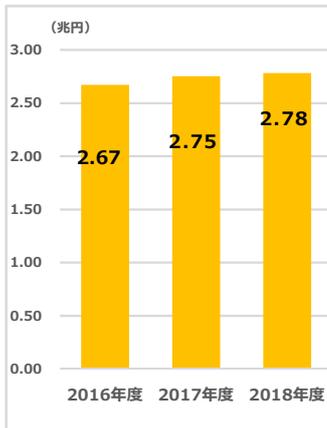
これを受け、当社が今回新たにラインアップに加える新製品「ヘルシータイプ」は、当社独自製法の「TEE UP[®] 製法 PLUS+」による「長調得徳[®]」シリーズ最大の特長「油の劣化を抑え長く使える機能」はそのままに(図 3)、当社独自の製法「ヘルシー&ライトテイスト製法(特許出願中)」で、揚げ物の衣への吸油率を下げ、カロリーカットと同時に揚げ物の油っぽさを抑えます(図 4、図 5)(※)。

※一般的なフライ油(当社製品)と比較した場合(使用条件により効果は異なります)

当社は今後も外食・中食産業の皆様の課題解決をお手伝いし、業界の発展と活性化に寄与します。

量販店における 中食市場規模の推移

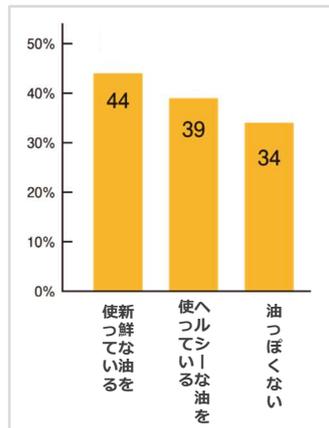
出典：SRI データ



(図 1)

理想とする揚げ油

当社調べ(2016年)、総数=3,000



(図 2)

着色・泡立ち比較例

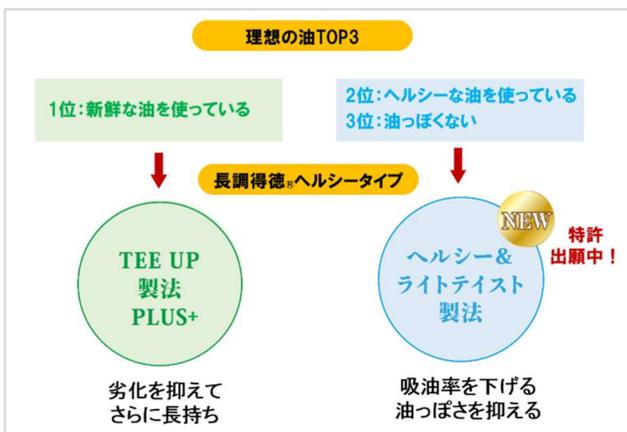
一般的なフライ油、「長調得徳[®]」共に5日間使用後の比較
(1日8時間)



※画像はフライ試験での実例を再現したものです。使用条件により効果は異なります。

(図 3)

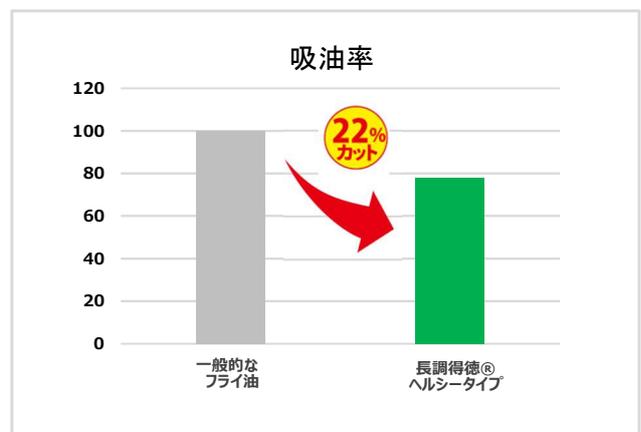
「長調得徳[®] ヘルシータイプ」で実現する理想の油



(図 4)

イモ天ぷら調理時の吸油率

当社調べ(2017年)、総数=50



(図 5)

＜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