

2020年1月16日

報道関係者各位

【2020年春季 業務用油脂 新製品のご案内】  
**ゆでた麺に和えるだけ！食感プリっとおいしさ長持ち**  
**「麺のための油」新発売**

2020年3月上旬より順次全国発売

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「麺のための油」(以下「本品」)を2020年3月上旬より順次全国で発売します。

本品は、ゆでた麺に和えるだけで、時間が経ってもプリプリとした食感を長持ちさせます。また、ほぐれ、ツヤが良くなるため、できたてをすぐに提供できない外食のビュッフェやバイキング、産業給食・中食産業などの麺類メニューにおけるおいしさの向上・長持ちに貢献します。

## ■新製品概要

- 製品名 : 「麺のための油」
- 荷姿 : 1350g エコボトル×6本入り/ケース
- 出荷日 : 2020年3月上旬より順次
- 製品特長: (1)時間が経っても、プリプリとしたおいしい食感を維持します。  
(2)麺同士がくっつかないので、喫食時のほぐれが良く、  
おいしく食べられます。
- 使用方法: ゆで上がった麺に和えてご使用ください。



麺のための油

## ■新製品発売の背景

喫食数全体が減少する中、麺類は伸長しているカテゴリーです(図1)。また軽減税率の適用や、働く女性の増加をはじめとした社会構造の変化等を受け、外食店のテイクアウトメニューや中食の需要は今後ますます高まってくると考えられます。一方作り置きした麺類は、食感が悪くなり、麺同士がくっついたり、時間が経つとツヤが無くなったりしていきます。そのため、できたてと比較した場合、「食感」「ほぐれ」「ツヤ」という3つの課題が顕在化しています(図2)。

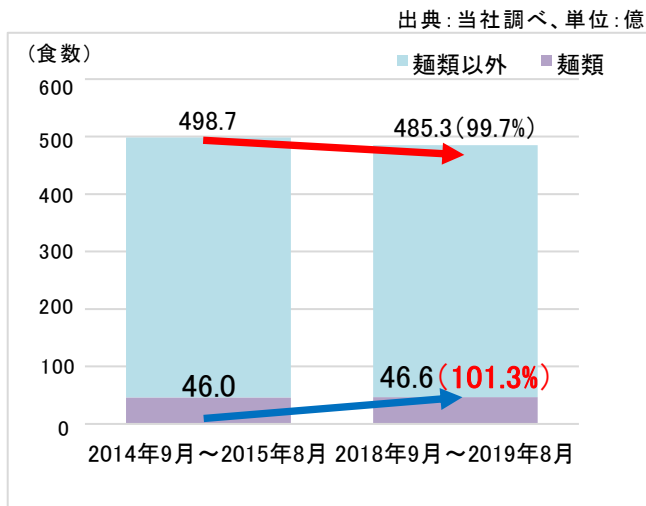
本品を使用すると、油が麺をコーティングすることでゆで汁やソースからの水分吸収を抑制し、コシのある「食感」を長持ちさせます。同時に麺からの水分蒸発を抑制し、つるみのある「食感」を長持ちさせます。また、麺同士のくっつきを防ぎ、「ほぐれ」を良くします。見た目「ツヤ」も付与します。これらにより、時間が経っても麺類のプリプリとしたおいしい食感を維持し、麺同士がくっつきにくく、おいしく食べられます。

当社は今後も外食・産業給食・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。

株式会社 J-オイルミルズ

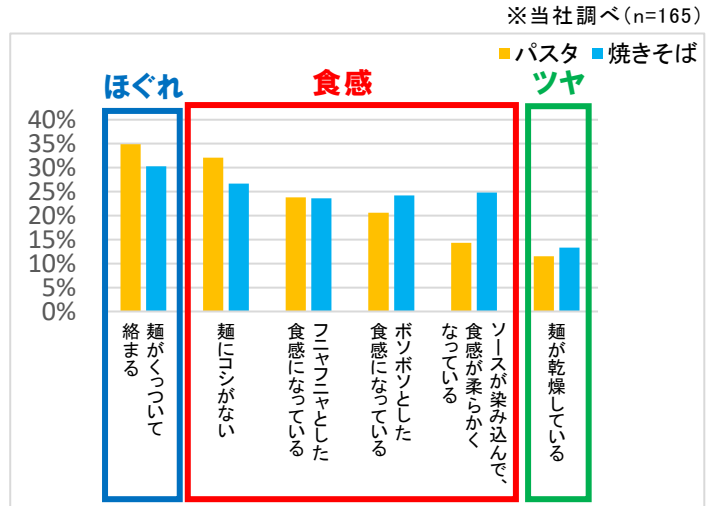
〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー Tel.03-5148-7103 Fax.03-5148-7107

### 喫食数の推移(全体)



(図 1)

### 作り置きした麺類への改善要望 (できたとと比較した場合)



(図 2)

<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、林  
 Tel: 03-5148-7103 Fax: 03-5148-7107  
 E-mail: pr@j-oil.com