

2024年8月19日

各位

**炭火焼きの風味を持つオイルが新登場！
業務用「JOYL PRO® 炭火焼き風味オイル」を新発売
- 8月19日（月）より全国で順次発売 -**

株式会社 J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長執行役員 CEO:佐藤 達也 以下当社）は、炭火焼きの風味を付与した、香料不使用の業務用調味油「JOYL PRO® 炭火焼き風味オイル」を8月19日（月）より全国で順次発売します。



「JOYL PRO® 炭火焼き風味オイル」

炭火焼きは、特有の風味が付くことから人気のある調理法で、近年では焼き鳥や焼き肉だけでなく、さまざまな料理に使われ、炭火焼き料理の幅は広がっています。ただ、炭火焼き特有の香ばしい風味は時間とともに消失しやすいため、風味の維持が課題となっていました。

今回発売する「JOYL PRO® 炭火焼き風味オイル」は、特許技術により、炭火焼きの燻煙の香りそのもののような香ばしい風味を再現しています。時間経過とともに消えやすい炭火焼きの風味を油に閉じ込めていることから、調理から時間が経っても炭火焼きの風味を維持することができます。炭火焼きの設備がなくても炭火焼き感を出すことが可能です。また、炭火焼き風味以外にも直火で焼いたような調理感も付与することができます。

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

20
ANNIVERSARYth

【製品概要】

製品名	「JOYL PRO® 炭火焼き風味オイル」
容量・容器	1000g エコボトル（1 ケース 6 本入り）
原材料名	食用植物油脂（なたね油（国内製造）、ひまわり油）、燻製オイル
賞味期限	1 年
製品特長	<ul style="list-style-type: none">● 燻煙を用いて油に香ばしい風味を付与しています（特許技術）。● 高温で加熱された油の風味を当社の技術にて再現しています。● 本製品をメニューに添加することで、炭火焼き感が向上し、風味を維持できます。● 香料不使用です。

おすすめレシピ「焼き鳥」



材料（3 人分）

・鶏もも串 3 本

A

・しょうゆ 12g

・みりん 2g

・砂糖 10g

・「JOYL PRO® 炭火焼き風味オイル」 0.6g

- ① 鍋にAを入れ軽く火を通し、2.5%の「JOYL PRO®炭火焼き風味オイル」を加える。
- ② 鶏もも串に①のたれをからめ、焼き上げる。
- ③ 仕上げに再度たれを塗り、器に盛り付ける。
※ 1 本 25 g に対し、たれ 8 g を使用しています。

JOYL PRO®について

JOYL PRO®は味や香り、食感、できたて感などの多様な「おいしさ」を創造することに貢献する、業務用油脂製品です。プロのための「おいしさデザイン®オイル」として、多様なおいしさをデザインするための技術不足・手間軽減（時短）・安定調達をサポートすることで調理現場のサステナビリティ実現に貢献します。

JOYL PRO®は大きく調味油と調理油に分かれ、調味油カテゴリーには、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」、つくりたい味わいを自由自在にコントロールする「テイストアップオイルシリーズ」、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」、調理油カテゴリーには、ご飯をふっくらさせ粒感を良くする「炊飯油シリーズ」、麺のほぐれや食感を良くする「さばき油シリーズ」、炒めものを

焦がさず食感を良くする「炒め油シリーズ」、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」などがあります。

プロのための「おいしさデザイン®オイル」JOYL PRO®						
調味油			調理油			
香味オイルシリーズ	テイストアップオイルシリーズ	できたて香るオイルシリーズ	炊飯油シリーズ	さばき油シリーズ	炒め油シリーズ	かけ油シリーズ
						

J-オイルミルズについて

株式会社 J-オイルミルズ（東証プライム市場、証券コード 2613）は 2004 年に製油業界の 3 社が統合して誕生した、味の素グループの食用油メーカーで、2024 年 7 月 1 日をもちまして創立 20 周年を迎えました。

JOYL「AJINOMOTO オリーブオイル」をはじめとする油脂製品を主力とし、特に業務用油脂では高いシェアを誇ります。マーガリン類、油糧（ミール）、スターチ、機能性素材など幅広い事業を展開しており、プラスチック使用量を 6 割以上※削減した紙パックの食用油「スマートグリーンパック®」シリーズや CFP（Carbon Footprint of Products）マークを取得した業務用の長持ち油「長徳®」シリーズなど、植物由来の原料から価値を引き出し「おいしさ×健康×低負荷」の実現を目指しています。

詳細については <https://www.j-oil.com/> をご参照ください。

※ 当社計算。従来のプラスチック製の同容量帯容器と比較した場合。