

News Release

日本をおいしくする

SHOWA

昭和産業株式会社

経営企画部広報課

〒101-8521 東京都千代田区内神田 2 丁目 2 番 1 号
(鎌倉河岸ビル)

TEL. 03(3257)2042 FAX. 03(3257)2097

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

No. 11-32

平成23年11月22日

業務用油脂新製品発売のお知らせ

昭和産業株式会社（社長：岡田茂）は、ユーザーニーズの高い酸化劣化抑制の機能を特長とした業務用油脂の新製品2品を、12月1日より下記の通り発売いたしますので、お知らせいたします。

記

1. 新製品内容

1) キャノーラNEO

～酸化劣化を抑制し、使い込んでも色が付きにくくベト付きにくい新しいフライオイル～

＜開発背景と特長＞

フライ油ユーザーである中食・外食業態においては、競争激化により製品の販売単価が低下していることに加え、油脂原料相場の高騰を受けた油脂価格の上昇が利益圧迫要因となっており、今まで以上にコスト意識が高まっております。

今回発売の「キャノーラNEO」は、あっさりとした風味のキャノーラ油をベースに当社独自のNEO製法※によって、加熱劣化を抑制し長寿命化を実現したフライオイルです。長く使えるため経済的で、且つ、フライを続けても油っぽくなりにくいいため、製品の美味しさを持続させる特長をもつフライオイルとして、ユーザーニーズに応える商品です。

※ NEO製法

N：長持ち

E：エコノミー（経済的）

O：美味しい

＜容量＞

16.5kg 缶



2) HDフライオイル120α

～飛散したオイルミストの酸化劣化を抑制し、キッチンの油汚れを落とし易くしたフライオイル～

＜開発背景と特長＞

CVSカウンター、居酒屋、中食惣菜など臨場感のあるオープン系の調理場では、清潔感や臭いなどが消費者の購買意識に影響を及ぼしています。特に、油を使う揚げ物や炒め物が多い調理場では、油が飛散・付着することにより換気扇周りや壁・床に油汚れが発生し、ベトついた頑固な汚れとなって来店客が不快なイメージを持つことがあります。

「HDフライオイル120α」は、あっさりとした風味のキャノーラ油と酸化安定性の優れたパームオレインをブレンドし、更にビタミンEを添加したフライオイルです。このビタミンEが、飛散した油の重合物（ベトベトになる原因成分）の増加を抑制し、油汚れがふき取りやすいというユーザーメリットを付与しています。



＜容量＞

8 k g バッグインボックス

2. 発売時期

平成23年12月1日（金）

以上

【商品についてのお問い合わせ先】

昭和産業株式会社 油脂部

TEL：03-3257-2130 FAX：03-3257-2947

【リリースに関するお問い合わせ先】

昭和産業株式会社 経営企画部広報課（大内）

TEL：03-3257-2042 FAX：03-3257-2097