

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. 13-15

2013年 5月31日

業務用油脂新製品「フライフォーカス（キャノーラ）」発売のご案内

～加熱による酸価上昇を抑制し、長く使えて経済的なお客様のためのフライオイル～

昭和産業株式会社（社長：岡田茂）は、当社独自の技術（特許出願中）によってフライ時の酸価（※1）上昇を抑制し、長く使える経済的なフライオイル「フライフォーカス（キャノーラ）」を、2013年6月1日より発売いたしますので、下記の通りお知らせいたします。

記

1. 新製品内容

◆名 称 フライフォーカス（キャノーラ）

◆開発背景

フライオイルユーザーである外食・中食業態においては、競争激化により客単価が低下していることに加え、油脂原料相場の高止まりや円安の影響で油脂価格の上昇が利益圧迫要因ともなっており、お客様のコスト意識は今まで以上に高まっています。このようなニーズに対応すべく、当社は酸化劣化抑制の機能を特長とした「キャノーラ NEO」を2011年に上市し、大変ご好評をいただいております。

そこで、このたび「フライ油を経済的に使いたい」というお客様のニーズに応える新製品として揚げ物に焦点を合わせた「フライフォーカス（キャノーラ）」を新発売いたします。

◆製品特長

「フライフォーカス（キャノーラ）」は、あっさりとした風味のキャノーラ油をベースに、独自技術（特許出願中）によってフライ時の酸価の上昇を抑制する機能を付与しました（当社調べ）。

従来キャノーラ油と比較して、フライ油の廃油基準（※2）である酸価が上がりにくいいため、長くご使用いただける経済的なフライオイルです。

◆容 量 16.5kg



2. 発売時期 2013年6月1日より

※1 酸価：フライ油の劣化を示す指標

※2 「弁当及びそうざいの衛生規範」厚生省昭和54年6月29日 環食第161号

以上

【製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（増田）

TEL：03-3257-2042 FAX：03-3257-2097