

■ごはんのための米油 1,350g
(商品CD:780055)



- 効果 (炊飯前に添加)
- お釜・容器への**こびりつき減少**
 - 加水8%増で炊き立て後、重量8%増
 - 時間経過しても粒感・ほぐれ維持

使用タイミング		使用量の目安	
1	洗米	精米	ごはんのための米油
2	浸漬	3合	小さじ1杯 (約5g)
3	ごはんのための米油 添加	1升	大さじ1杯 (約14g)
4	炊飯スイッチON	3升	大さじ1杯 (約42g)

価格：1,500円/本

JOYL PRO[®]
プロのための「おいしさデザイン®オイル」

「JOYL PRO[®]」は、おいしさを向上する“調味機能”に特化した
味を調べておいしくする油 = 調味油 です。

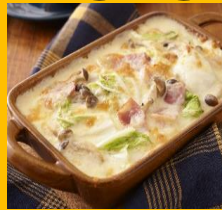
■バターフレーバーオイル 1,350g (商品CD:780016)



卵料理の
敷き油に



クラタンの
混ぜ込みに



価格：1,150円/本

- 焦げない、はねない、くっつかない(常温保存可)
- バターよりもコストが安く、経済的です

液状タイプで使いやすい
バターと同様の香りです。

- バターと同様に使用できる植物性油脂です。
- 焦げない、はねない、くっつかない。
調理作業の煩わしさを解消します。
- バターよりもコストが安く、経済的です。
- 冷蔵の必要がないため、保管が簡単です。

■ガーリックオイル 1,000g (商品CD:002721)



パスタにあえる



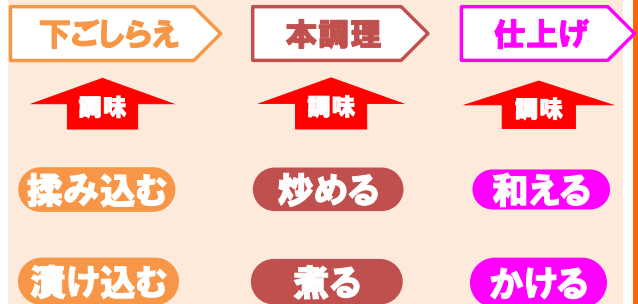
肉を焼く際の
敷き油に



価格：1,350円/本

- ローストしたガーリックと生ガーリックの風味をフレンド
- 長時間にわたって良好な風味を保持します

使用タイミング (6パターン)



お問い合わせは大洋産業株式会社までお願い致します