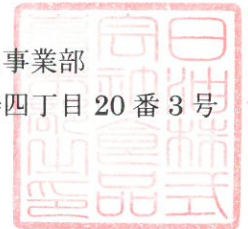


2021年6月吉日

各位

日油株式会社 食品事業部
東京都渋谷区恵比寿四丁目20番3号
TEL03-5424-6765



2021年度新製品の発売について

日油株式会社(東京都渋谷区 代表取締役社長:宮道 建臣)食品事業部は、2021年度新製品を下記のとおり発売しましたので、お知らせします。

記

1. 新製品テーマ

「未来に繋がるおいしさを」

社会環境の大きな変化と新たな生活様式によって消費者のニーズも大きく変わり、在宅時間が増えたことで、「おうち消費」「おうち土産」「マルチパック」といった家庭内需要が高まりました。

今年度の新製品は、お客様がおうちで簡単に調理できる商品の開発をサポートし、おいしさも訴求できる、未来に向けて長く愛される製品作りをお手伝いさせていただきます。

総合コンセプト

「未来に繋がるおいしさを」

社会環境の大きな変化と新たな生活様式によって消費者のニーズが大きく変化、在宅時間が増えたことにより家庭内需要が増加

「おうち消費」・「おうち土産」・「マルチパック」

消費者のニーズにあわせた商品開発をサポート

おうち消費

サンドイッチやドックパンの潰れ防止や老化抑制、電子レンジ耐性付与による食感維持
ブルミエース® サテライト®

おうち土産

スイーツやクリームのなめらかさ向上、ジューシー感付与
FSエマルジョンBB

マルチパック

サンドイッチや菓子パンの潰れ防止
ブルミエース®

2. 新製品

① 「ブルミエース®」 製パン用機能性油脂

パンのソフトさと、潰れにくさを両立できる製パン用機能性油脂です。チルド保存におけるパンのソフトさを維持するだけでなく、サンドイッチや袋物パンの潰れを抑制します。また、スライス時の潰れを防ぐなど、パンの加工性を向上します。

② 「サテライト®」 製パン用機能性油脂・調理加工食品用改質剤

小麦粉製品の食感を改良するペースト状製品です。パン生地に添加すると、食べづらいクラスト部分の食感が歯切れ良くなるとともに、レンジアップした際のパンの縮みや、しわ、食感の低下を抑制します。フライ製品のバター液に添加すると、フライ後のサクサク感が向上し、曳きの少ない歯切れ良い食感になります。様々な小麦粉製品の食感改良にご使用下さい。



③ 「FSエマルジョンBB」 製菓用機能性油脂・調理加工食品用改質剤

水分を75%含むW/O乳化型ペースト状製品です。加熱後にも水分を保持するため、ハンバーグ等の調理加工品に添加すると焼成後の歩留やジューシー感が向上します。ケーキやドーナツに添加すると、揚げ油の染み込みを抑制します。焼き込みフィリングに添加すると、焼成後にも滑らかさや、みずみずしさを保ちます。様々な製品のおいしさ向上にご使用下さい。



* 「プルミエース」、「サテライト」は日油株式会社の登録商標です。

以上