

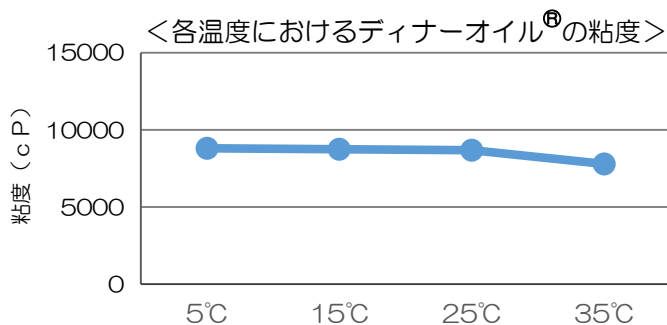
ディナーオイル®

「ディナーオイル®」は、温度による物性変化の少ない油脂製品です。

＜特長＞ 低温で固化せず、室温で液化しないソフトなペースト状です。
適度な粘度を有しており、固形物の沈降防止効果があります。



5°Cでの状態



※「ディナーオイル®」は加熱溶解すると、再冷却しても粘度が回復しない場合があります。

＜用途＞ 各種タレ・ソースのベース油脂としてご使用いただけます。
粉末原料の分散用ベースとしてご使用いただけます。

＜性状＞ ペースト状

＜原材料＞ 植物油脂、加工油脂

＜最終食品への表示例＞

食用油脂

(※貴社のラベル表示を保証するものではありません)

＜包装・荷姿＞ 10kg (BIB 外装：段ボール)

＜保存方法＞ 要冷蔵 (10°C以下で保管してください)

＜賞味期限＞ 365日

ディナーオイルは日油株式会社の登録商標です。

「ディナーオイル[®]」は適度な粘度を有しており、不溶性の固形分の沈降防止などにご使用いただけます。

＜液状油脂に調味料を混合した市販品＞

粉末調味料 40
液状油脂 60



固形分が沈降し、均一になりません

＜ディナーオイル[®]使用＞

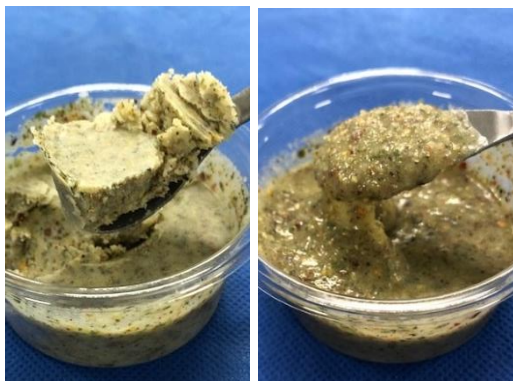
粉末調味料 40
液状油脂 30
ディナーオイル[®] 30



固形分が均一に分散

「ディナーオイル[®]」は冷蔵～室温まで、粘度がほぼ一定です。「低温でも固まらない」、「室温でも粘度がある」特長を生かして様々な用途で応用いただけます。

＜低温でも扱いやすい調味ペースト＞



油脂60部、粉末香辛料40部を混合したペーストを冷蔵庫で3日間保管。

左（パーム油使用）は完全に固化しており、扱いづらい。

右（ディナーオイル[®]使用）はペースト状で扱いやすい。

＜きんぴらごぼうの照り感維持＞



ディナーオイル[®]を2%絡めて使用。

室温で12時間保管しても油がたれ落ちず、照り感を維持。