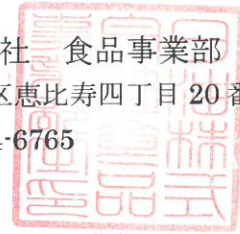


各位

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



2022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、2022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. 2022年度新製品テーマ

「おいしさをもっと簡単に」

コロナ禍の社会環境によって、働き方や生活様式に変化が起こり、「食」に関する習慣も新しい変化が生まれています。定番商品のリニューアルから多様化する消費者のニーズに訴求する新商品の開発まで、風味や食感等のおいしさを向上させ、持続させるひと手間を簡単にする商品の開発をサポートすることで、未来に繋がるおいしさに貢献します。

総合コンセプト

「おいしさをもっと簡単に」

コロナ禍の社会環境によって、働き方や生活様式に変化が起こり、「食」に関する習慣も新しい変化が生まれている。
風味や食感等のおいしさプラス、生産効率の向上、食品ロス削減による未来に繋がる食生活へ貢献

「おいしさ」・「簡便化」・「食品ロス削減」

消費者のニーズにあわせた 商品開発をサポート

おいしさ

パンや菓子に発酵バター風味を付与
デリシャスリッチ™
パンへのトッピングでガーリック風味を付与
コンポート®ガーリック風味

簡便化

菓子の具材の分散性を高め、トッピングの沈殿防止
パティシエールキープ™

食品ロス削減

老化抑制効果による菓子のおいしさ持続化
パティシエールソフト™

2. 新製品の概要

① 「パティシエールキープ™」 製菓用機能性油脂

製菓用の O/W 型乳化油脂です。パウンドケーキやマフィンなどケーキで使用する具材の分散安定性を高め、トッピングの沈殿を防止する効果があります。また、食感改良効果を有し、ソフトで、くちどけの良い焼菓子上に仕上がります。



② 「パティシエールソフト™」 製菓用機能性油脂

菓子のおいしさを長持ちさせる製菓用マーガリンです。焼菓子のソフトさやしっとり感、くちどけを向上させ、老化抑制効果により賞味期限延長に貢献し、製菓性能（吸卵性能・クリーミング性能）にも優れています。



③ 「デリシャスリッチ™」 製菓・製パン用マーガリン

焼き残りに優れたマーガリンです。日油独自の風味素材をブレンドすることで、「乳感」、「濃厚さ」、「コク感」、「旨味」に優れ、発酵バター様の香りと呈味の強さが特長です。



④ 「コンポート®ガーリック風味」 焼き込み用トッピング材

乾燥ガーリックと乾燥パセリをブレンドした、風味豊かで色鮮やかな焼き込み用トッピング材です。パン生地の上に絞ってご使用いただくことでガーリック風味の効いた一品に仕上がります。



* 「コンポート」は日油株式会社の登録商標です。

「パティシエールキープ」、「パティシエールソフト」、「デリシャスリッチ」は日油株式会社の商標です。