

# クックリッチ®

「クックリッチ®」は畜肉製品のジューシー感を強化するゲル状乳化油脂です。

- ＜特長＞
- 油脂を50%含有したゲル状の乳化油脂です。
  - 耐熱性に優れます。
  - 冷凍後、加熱解凍することで油脂を放出します。
- ＜用途＞
- ハンバーグなど挽肉加工品（詳細は裏面をご確認ください。）  
 パテに練り込んでご使用ください。  
 推奨添加量：5～15%
- ＜性状＞
- 白色ゲル状



（性状）



（応用例）

- ＜原材料＞
- 植物油脂、デキストリン、醸造酢、寒天／  
 ソルビトール、乳化剤、増粘多糖類、乳酸カルシウム
- ＜アレルギー＞
- なし
- ＜最終食品への表示例＞
- 油脂加工食品／ソルビトール、乳化剤、増粘多糖類、乳酸カルシウム  
 （※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（5kgピロー×2 外装：段ボール）
- ＜保管条件＞
- 要冷蔵（0～10℃で保管してください）
- ＜賞味期限＞
- 180日

クックリッチは日油株式会社の登録商標です

### ●特長1 : 優れた耐熱性



200℃オーブン  
10分焼成

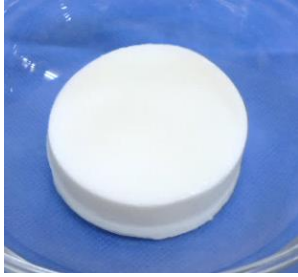


食品製造時の加熱では  
ほとんど溶けません



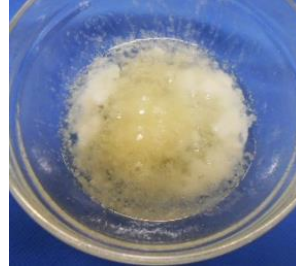
**焼成歩留向上**

### ●特長2 : 冷凍解凍による油脂の放出



冷凍したゲル

電子レンジ  
加熱



ゲルが壊れて  
油脂を放出



**ジューシー感向上**

### ●ご使用方法

塊のままパテに練り込むか、または、予め細かくカットした後練り込んでご使用ください。



クックリッチ®

ミキサー攪拌2分



攪拌により  
細かく分散されます

### ●応用例 : ハンバーグ

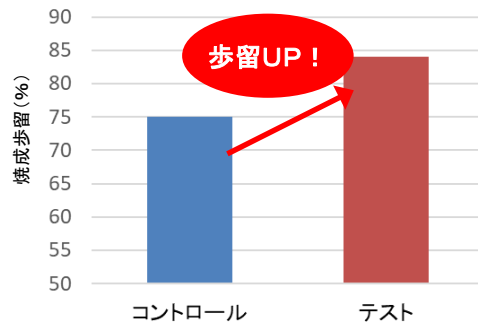
#### <ハンバーグ配合>

原材料	コントロール	テスト
豚挽肉	53.5	
粒状大豆たんぱく (3倍加水)	20.0	
ドライパン粉	5.0	
玉ねぎ	5.0	
調味料・香辛料	1.5	
精製ラード	15.0	-
クックリッチ®	-	15.0
合計	100.0	100.0

#### <作成方法>

- ・ミキサボールに原材料を計量し混合する。
- ・空気を抜き、80gずつに成型。
- ・200℃の鉄板で両面を90秒ずつ焼成。
- ・230℃のオーブンで7分間焼成。
- ・急速冷凍
- ・レンジアップ(500W 2分)

#### <ハンバーグの焼成歩留>



#### <レンジアップ後のジューシー感>



コントロール

テスト

テスト品は焼成歩留が向上し、  
ジューシー感がアップします

# FSエマルションBB™

「FSエマルションBB™」は優れた安定性を有する乳化油脂です。

＜特長＞ 水を多く含むW/O型乳化油脂製品です。  
安定性が高く、優れた耐熱性を有しております。  
ハンバーグなどに添加することでジューシー感を付与します。

＜用途＞ ハンバーグなど挽肉加工品（歩留向上、ジューシー感付与）  
推奨添加量：生地に対し5～15%



製品状態



用途例

＜性状＞ 白色液状

＜原材料＞ 植物油脂、加工油脂／乳化剤

＜アレルギー＞ なし

＜最終食品への表示例＞

油脂加工食品／乳化剤

（※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  
（内装：BIB 外装：段ボール）

＜保管条件＞ 要冷蔵（0～10℃で保管してください）

＜賞味期限＞ 120日



FSエマルションBBは日油株式会社の商標です

# TR-100™

「TR-100™」は風味を有したゲル状のO/W乳化物です。  
 プラントベースミート製品の風味を向上させます。

- ＜特長＞
- ・減塩効果 塩分を減らしても食べ応えのある風味を付与できます。
  - ・カロリー低減効果 油脂量を減らしてもジューシーな油脂感が得られます。
  - ・マスキング効果 大豆たんぱく特有の風味をマスキングします。

- ＜用途＞
- ・プラントベースハンバーグ、畜肉ハンバーグ等
  - ・生地中に5～15%練り込んでご使用ください。



製品外観



応用例：ハンバーグ

＜性状＞ 淡褐色固形状

＜原材料＞ 加工油脂、発酵調味料、食塩、寒天／乳化剤、香料

＜アレルギー＞ なし

＜最終食品への表示例＞

油脂加工食品／乳化剤、香料

（※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（5kg×2）／段ボール

＜保管条件＞ 要冷蔵（0～10℃で保管してください）

＜賞味期限＞ 180日

※TR-100は開発品です。上記情報は変更となる可能性があります。

TR-100は日油株式会社の商標です


**日油株式会社**

食品事業部

本社 〒150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3（恵比寿ガーデンプレイスタワー19F）

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27（新藤田ビル12F）

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30（名古屋三井ビル本館13F）

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20（天神幸ビル4F）

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1（大都ビル）

TEL 03-5424-6765（ダイヤルイン）

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568（ダイヤルイン）

TEL 052-551-6163（ダイヤルイン）

TEL 092-741-3211（ダイヤルイン）

TEL 011-281-9871（ダイヤルイン）

# 大豆たん白疑似脂肪

「大豆たん白疑似脂肪」は油脂を含有したプラントベース向け粒状大豆たん白です

- <特長> 油脂を30～50%含有した粒状大豆たん白です  
ハンバーグ生地に混ざりやすく、作業性が優れています
- <用途> プラントベースハンバーグ等の油脂感向上にお使いください  
畜肉製品のジューシー感アップにも効果的です

製品の性状（ドライ状態）



油脂40%含有品

- <性状> 粒状
- <原材料> 粒状大豆たん白、食用油脂、加工油脂／着色料（カラメル）
- <アレルギー> 大豆
- <最終食品への表示例>  
粒状大豆たん白加工食品  
（※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> 外装：段ボール、内装：アルミ袋
- <ご使用方法> 1～2倍の水に浸漬してからハンバーグ生地に添加してください  
お使いの粒状大豆たん白と置き換えてご使用ください

※「大豆たん白疑似脂肪」は開発品です。上記情報は変更となる可能性があります。

# 分離防止剤

「分離防止剤」はソース類の分離防止効果を有しています

- <特長> 乳化力の優れたO/Wエマルジョンです
- <用途> ソース入りハンバーグやレトルト食品のソースなどに添加してご使用下さい  
レンジ加熱後の油脂分離を抑制する効果を有しています。

レンジ加熱後ハンバーグソースの油脂分離状態（レンジ加熱後）



市販デミグラスソースのみ



市販ソース+分離防止剤5%

- <性状> 白色ペースト状
- <原材料> 還元水飴、植物油脂／乳化剤
- <アレルギー> なし
- <最終食品への表示例>  
油脂加工食品／乳化剤  
(※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  
(5kgピロー×2 外装：段ボール)
- <保管条件> 要冷蔵（0～10℃で保管してください）
- <賞味期限> 180日



製品外観イメージ

※「分離防止剤」は開発品です。上記情報は変更となる可能性があります。

# 低融点バターオイル

「低融点バターオイル」は低温で液状のバターオイルです。

- ＜特長＞
- ・乳脂肪から取り出した融点の低い画分を65%含有したオイルです。
  - ・低温でも固まらず液状を保ちます。
  - ・短鎖脂肪酸を多く含み、バター由来のコク味を有します。

＜用途＞ドレッシング、ソース、惣菜

- ・バター由来のコク味を付与できます。
- ・常温や冷蔵のまま使用するソース類や、惣菜などに最適です。

冷蔵（7℃）での状態



通常のバターオイル



低融点バターオイル

＜性状＞ 淡黄色液状

＜原材料＞ バターオイル、植物油脂／酸化防止剤（V、E）

＜アレルギー＞ 乳、大豆（表示不要）

＜最終食品への表示例＞

食用油脂／酸化防止剤（V、E）

（※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＞ 15kg 小口缶

＜保管条件＞ 要冷蔵（0～10℃で保管してください）



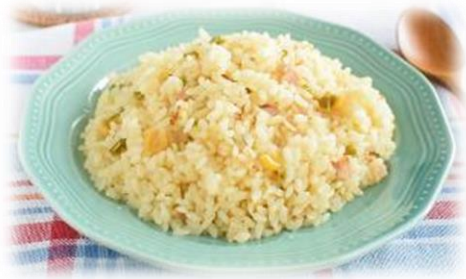
製品外観イメージ

※「低融点バターオイル」は開発品です。上記情報は変更となる可能性がございます。

## 低融点バターオイル応用例

### <ピラフ配合>

原材料	コントロール	テスト
米	100	100
水	160	160
汎用マーガリン	8	
<b>低融点バターオイル</b>		<b>8</b>
コンソメ	3	3
塩・胡椒	1.2	1.2
玉ねぎソテー	21	21



#### <作り方>

1. 全ての材料を炊飯器に入れ、炊く。
2. 炊き上がったら混ぜて完成。

### <ホワイトソース配合>

原材料	コントロール	テスト
牛乳	41	41
水	41	41
汎用マーガリン	8.5	
<b>低融点バターオイル</b>		<b>8.5</b>
薄力粉	8.5	8.5
塩	0.8	0.8
コンソメ	0.2	0.2



#### <作り方>

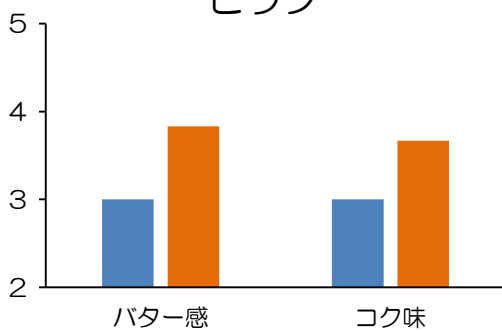
1. 油脂、薄力粉を10分間加熱。
2. 牛乳を少しずつ加えて伸ばす。
3. 所定重量まで煮詰めて完成。

### <評価スコア> 汎用マーガリンを3としたときの相対値で評価。

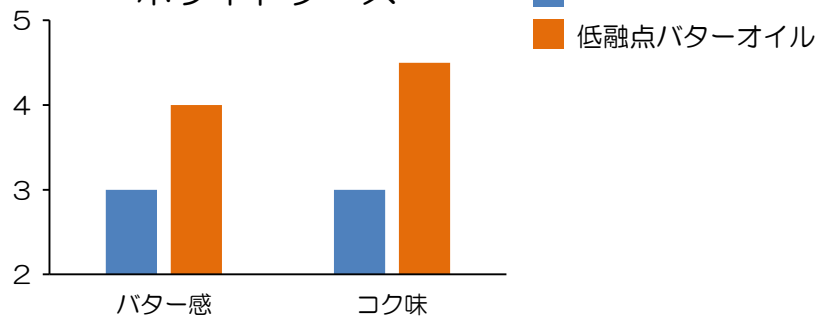
	5	4	3	2	1
バター感	強い	やや強い	基準	やや弱い	弱い
コク味	強い	やや強い	基準	やや弱い	弱い

パネラー：6人

#### ピラフ



#### ホワイトソース



様々な製品のバター感をアップさせ、コクのある味に。



# ソフトファット21

「ソフトファット21」は、バター風味を付与するペースト状の油脂です

- ＜特長＞
- ・ミルク感の強いバター風味です
  - ・低温でも軟らかく、ハンドリング性にすぐれています

＜用途＞ バターの代替品としてご使用ください

- 例・ホワイトソース（グラタン、ドリア）  
 ・パスタソース（クリームパスタ）  
 ・米飯（ピラフ）  
 ・デザート（パウンドケーキ、クレープ）



＜性状＞ 淡黄色ペースト状



＜原材料＞ 食用植物油脂、バター、食用精製加工油脂／香料、乳化剤

＜アレルギー＞ 乳、大豆、米（表示不要）

＜最終食品への表示例＞

マーガリン／香料、乳化剤

（※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＞ 16kg小口缶

＜保管条件＞ 要冷蔵（7℃以下で保管してください）

＜賞味期限＞ 150日



※「ソフトファット21」は開発品です。上記情報は変更となる可能性があります。

## ソフトファット21の応用例

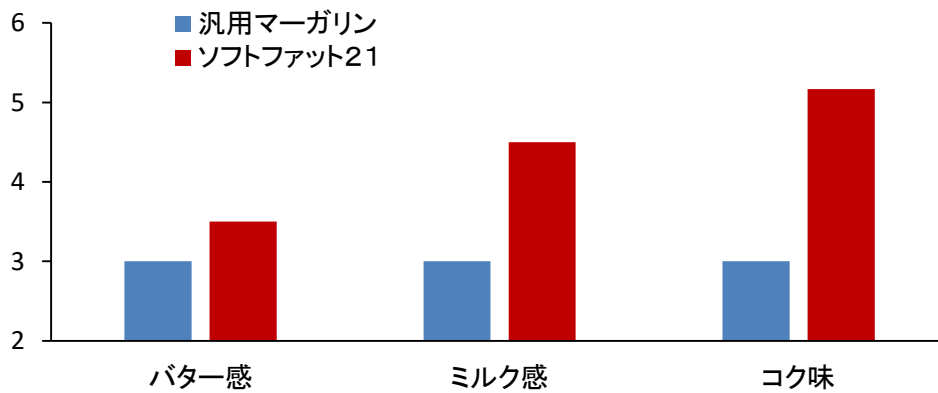
### <ホワイトソース配合>

原材料	コントロール	テスト
牛乳	41	41
水	41	41
汎用マーガリン	8.5	
<b>ソフトファット21</b>		<b>8.5</b>
薄力粉	8.5	8.5
塩	0.8	0.8
コンソメ	0.2	0.2



### <作り方>

1. 油脂、薄力粉を10分間加熱してルーを調製。
2. 牛乳を少しずつ加えて伸ばす。
3. 所定重量まで煮詰める。
4. レンジアップ後、風味評価。



### <評価スコア> 汎用マーガリンを3としたときの相対値で評価。

	6	5	4	3	2	1
バター感	とても強い	強い	やや強い	基準	やや弱い	弱い
ミルク感	とても強い	強い	やや強い	-基準	やや弱い	弱い
風味	とても良い	良い	やや良い	基準	やや悪い	悪い

パネラー：6人

**牛乳を薄めた配合でもミルク感をアップさせ、コクのある味に。**

# 胡麻油粉末

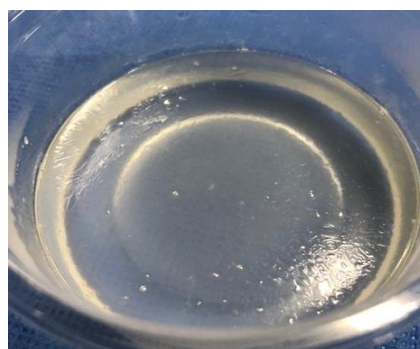
「胡麻油粉末」は胡麻油の香り豊かな粉末油脂です

- <特長> 胡麻油を約30%含有した粉末油脂です  
溶解液は清澄であり、自然な油浮きを再現することができます
- <用途> インスタントラーメン、粉末スープ、粉末ドレッシングなど

熱水溶解後の状態（弊社既存品との差異）



既存品：Nネオパウダー®G



新製品：胡麻油粉末

- <性状> 白～褐色粉末状
- <原材料> デキストリン、胡麻油
- <アレルギー> ごま
- <最終食品への表示例>  
粉末油脂  
(※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> 外装：段ボール、内装：アルミ袋
- <保管条件> 要冷蔵（0～10℃で保管してください）



※「胡麻油粉末」は開発品です。上記情報は変更となる可能性があります。

# 粉末油脂製品

## ＜弊社粉末油脂製品 一覧＞

製品名	特長
Nネオパウダー <sup>®</sup> MOMO	牛脂ベースの粉末油脂。ピクル液やハンバーグ等のジューシー感付与に。
ビーフオイルパウダーEX	風味牛脂ベースの粉末油脂。ピクル液やハンバーグ等の風味やコク味の付与に。
Nネオパウダー <sup>®</sup> BU	ラードベースの粉末油脂。ピクル液やハンバーグ等のジューシー感付与に。
ラードパウダーPA	風味豚脂ベースの粉末油脂。ピクル液やハンバーグ等の風味やコク味の付与に。
Nネオパウダー <sup>®</sup> P	スープやミックス粉など幅広い用途に使用可能な粉末油脂。
Nネオパウダー <sup>®</sup> MS	レトルト食品に適した乳化安定性の高い植物性粉末油脂。
Nネオパウダー <sup>®</sup> BPS	バターを使用した粉末油脂。
Nネオパウダー <sup>®</sup> MA	マーガリン風味の粉末油脂。
Nネオパウダー <sup>®</sup> G	ゴマ油を使用した粉末油脂。
TP-9	油脂100%の粉末油脂。融点が極めて高く、油脂の固さを付与。
ニッサンメイト <sup>®</sup>	天然チーズを主原料とした粉末食品。
マヨネーズパウダー50A	マヨネーズ風味粉末調味料。

# STオイルBB™

「STオイルBB™」はフライ食品向けのバター改質剤です。

- <特長> フライ食品の食感を改質し、時間が経ってもサクサク感を維持します。乳化剤を高濃度に含有した流動状改質剤です。分散性が高く、バター中の澱粉・グルテンに効果的に作用します。
- <用途> コロッケ、とんかつ、天ぷら、から揚げ、春巻きの皮（バター液に添加してご使用下さい。推奨添加量：1～5%）



- <性状> 液状
- <原材料> 植物油脂 / 乳化剤
- <アレルギー> 大豆（表示不要）
- <最終食品への表示例>  
食用油脂 / 乳化剤  
（※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 バックインボックス
- <保管条件> 冷暗所
- <賞味期限> 120日

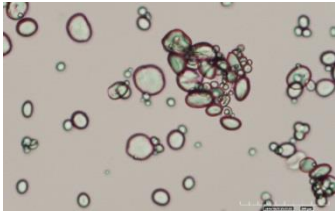
STオイルBBは日油株式会社の商標です

## ● 澱粉の膨潤抑制効果

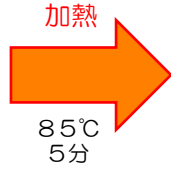
フライ加熱中の澱粉の過度な膨潤・崩壊を抑制しサクサク食感を向上。

### ＜小麦粉澱粉の顕微鏡写真＞

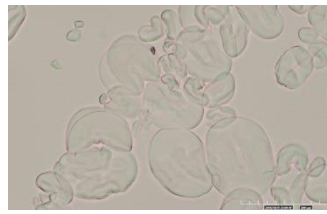
未加熱の小麦澱粉（懸濁液）



未加熱状態では小径の粒子が見えます。



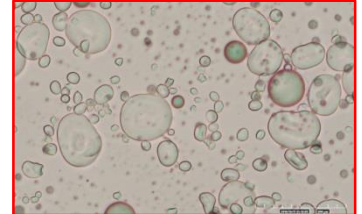
加熱後（STオイルBB無添加）



澱粉粒は多量の水を吸って膨潤し、一部は崩壊しています。

フライ時の水抜けが悪く、経時的にヘタリやすい。

加熱後（STオイルBB5%）



膨潤度が低く、崩壊している澱粉粒は見られません。

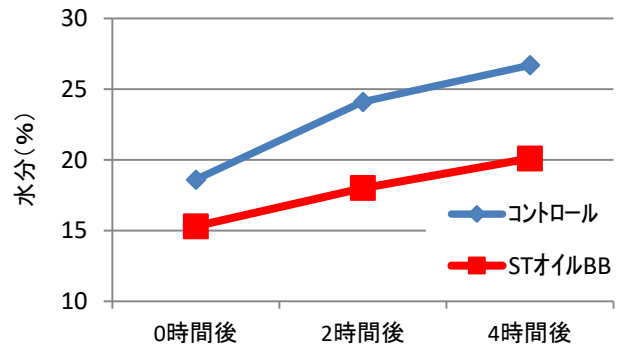
フライ時の水抜けがよく、サクサク感が維持できます。

## ● 応用例①（フライバター）

原材料	コントロール	STオイルBB
薄力粉	34.7	34.7
グアーガム	0.3	0.3
菜種油	5	—
STオイルBB	—	5
水	60	60
合計	100	100

上記バター液でメンチカツを作成し、衣の水分量を測定。

＜衣水分量の経時変化＞



STオイルを使用した衣は時間が経っても水分が少なく、サクサク食感を維持できます。

## ● 応用例②（春巻皮）

原材料	コントロール	STオイルBB
薄力粉	46.7	46.7
菜種油	1.5	—
STオイルBB	—	1.5
デキストリン	4.6	4.6
食塩	0.5	0.5
水	46.7	46.7
合計	100	100

上記配合で生地を作成。  
皮帯焼成機（TH-15 大英技研）にて130℃で焼成。

### ＜フライ3時間後の春巻外観とカット面＞

コントロール



外観に艶がありません。



皮がヘタっており、包丁を入れると押しつぶされてしまいます。

STオイルBB



滑らかで艶のある外観です。



パリパリとした状態を維持しています。

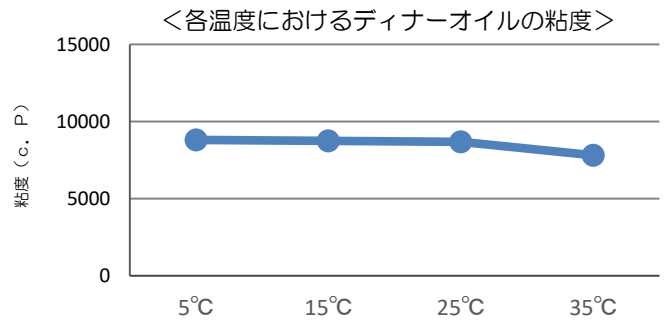
# ディナーオイル®

「ディナーオイル®」は温度による物性変化の少ないオイルペーストです。

＜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

＜アレルギー＞ なし

＜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 (バックインボックス 外装：段ボール)

＜保管条件＞ 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<sup>®</sup>」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<sup>®</sup>使用＞

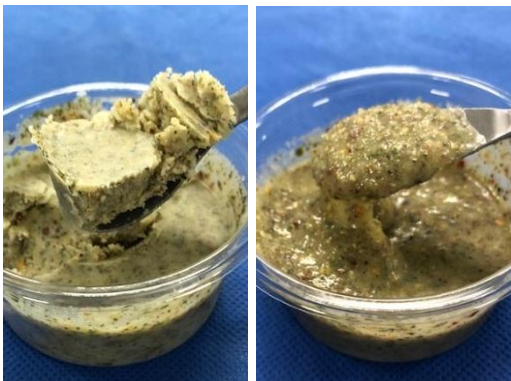
粉末調味料 40  
液状油脂 30  
ディナーオイル 30



固形分が均一に分散

「ディナーオイル<sup>®</sup>」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。

左 油がたれ落ちて、照り感が無くなっている  
右 油がたれ落ちず、照り感を維持



# ディナーオイル<sup>®</sup> 200

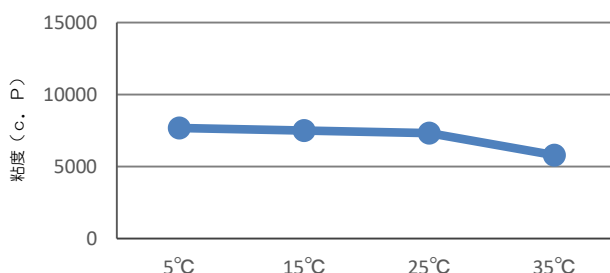
「ディナーオイル<sup>®</sup> 200」は温度による物性変化の少ないオイルペーストです。熱可逆性を有しております。

- ＜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。熱可逆性があり、加熱溶解後も再冷却で元の物性に回復します。



5℃での状態

＜各温度におけるディナーオイル200の粘度＞

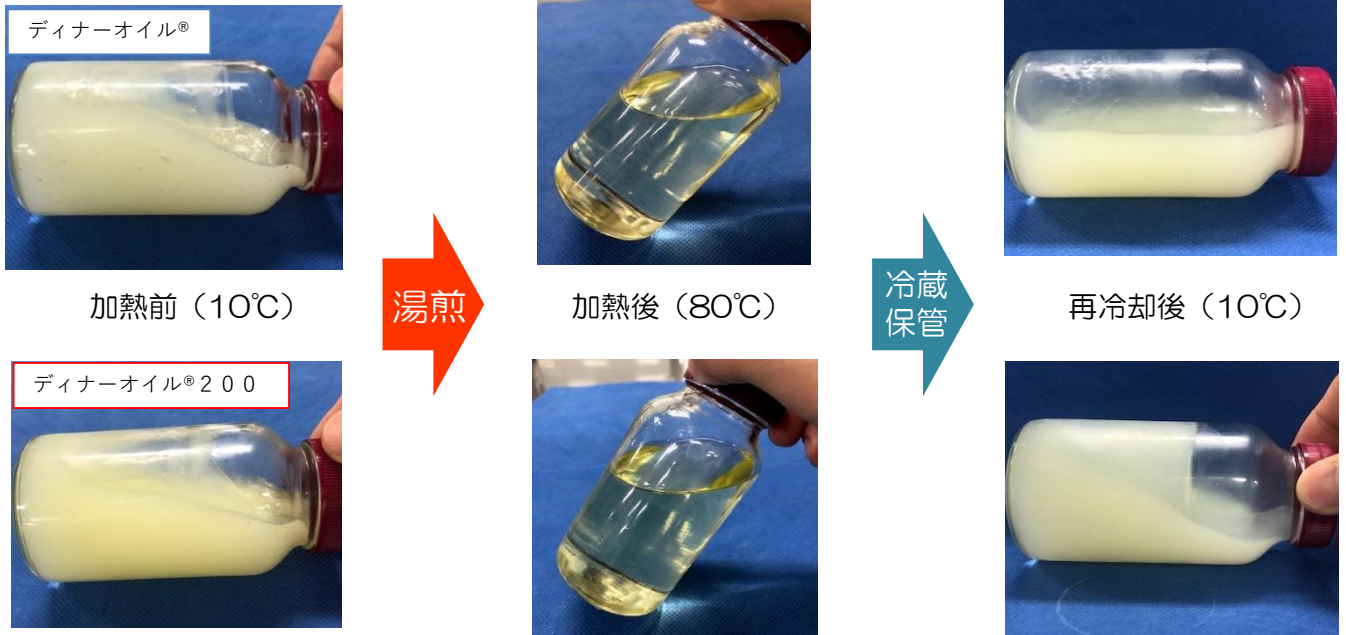


- ＜用途＞ 各種タレ・ソースのベース油脂としてご使用いただけます。粉末原料の分散用ベースとしてご使用いただけます。
- ＜性状＞ ペースト状
- ＜原材料＞ 植物油脂、加工油脂／乳化剤
- ＜アレルギー＞ なし
- ＜最終食品への表示例＞  
食用油脂／乳化剤  
(※貴社のラベル表示を保証するものではありません)
- ＜包装・荷姿＞ 10kg (バックインボックス 外装：段ボール)
- ＜保管条件＞ 要冷蔵 (10℃以下で保管してください)
- ＜賞味期限＞ 365日

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<sup>®</sup>200」は加熱により融解し、再冷却することで物性変化の少ないペースト状に復元します。

＜「ディナーオイル<sup>®</sup>」、「ディナーオイル<sup>®</sup>200」の加熱・冷却試験＞



上（ディナーオイル<sup>®</sup>）は加熱融解すると、再冷却後は固液分離が発生。  
 下（ディナーオイル<sup>®</sup>200）は加熱後再冷却すると元のペースト状に復元します。

※ 上記は弊社検討での結果であり、貴社条件での性能を保証するものではありません。

「ディナーオイル<sup>®</sup>200」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<sup>®</sup>200使用＞

粉末調味料	40
液状油脂	30
ディナーオイル200	30



固形分が均一に分散

# ARホワイト<sup>®</sup>、AR-100

ARシリーズは、安定性に優れたO/W乳化油脂です。  
「AR-100」はアレルギーを含む原料を使用しておりません。

<特長> 耐熱性、耐塩性、耐酸性を有した乳化油脂製品です。  
熱による褐変や、酸・塩による凝集が少なく、幅広い用途でご使用頂けます。

<用途> ホワイトソースなど各種タレ・ソース、ドレッシング、デザート

	ARホワイト <sup>®</sup>	AR-100
性状	白色液状	白色液状
原材料	植物油脂、バターオイル、還元水飴、乳たんぱく/乳化剤、増粘剤（加工デンプン）、pH調整剤	植物油脂/乳化剤
アレルギー	乳、豚（表示不要）	—
最終食品への表示例※	油脂加工食品/乳化剤、増粘剤（加工デンプン、pH調整剤）	油脂加工食品/乳化剤
包材・荷姿	10kg <span style="font-size: 1.2em;">〔</span> バックインボックス 外装：段ボール <span style="font-size: 1.2em;">〕</span>	10kg <span style="font-size: 1.2em;">〔</span> バックインボックス 外装：段ボール <span style="font-size: 1.2em;">〕</span>
保管条件	要冷蔵 （3～10℃で保管してください）	要冷蔵 （3～10℃で保管してください）
賞味期限	180日	300日

※ 表示例は貴社ラベルを保証するものではありません。

ARホワイトは日油株式会社の登録商標です。

「ARホワイト<sup>®</sup>」「AR-100」は、優れた乳化安定性を有しています。

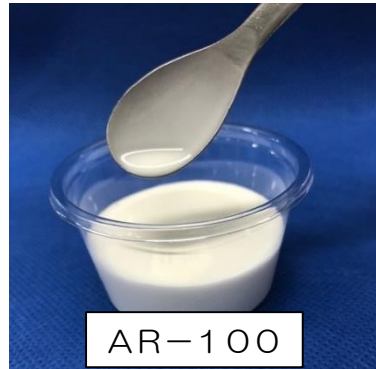
＜耐熱性、耐塩性＞

食塩5%添加。 122℃で15分間加熱



生クリーム

褐変あり  
著しく増粘



AR-100

**褐変や増粘は見られません**  
(ARホワイト<sup>®</sup>も同様の性能を有しています)

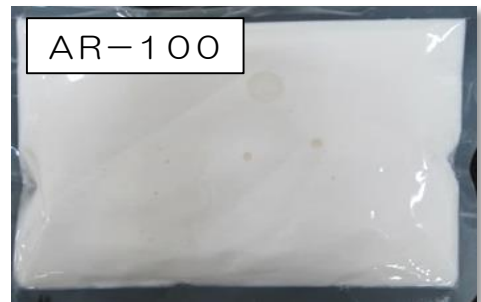
＜耐酸性評価＞

クエン酸でpH4.5に調整後、122℃で15分間加熱



牛乳

完全に凝集



AR-100

**凝集が見られません**  
(ARホワイト<sup>®</sup>も同様の性能を有しています)

＜処方例＞ マンゴーゼリー（白濁感の付与）

原材料名	コントロール	テスト
水	50.5	50.5
増粘剤	1	1
グラニュー糖	10	10
牛乳	15	—
<b>AR-100</b>	—	<b>5</b>
<b>水</b>	—	<b>10</b>
マンゴーピューレ	20	20
pH調整剤	0.5	0.5
マンゴーリキュール	3	3
合計	100	100

コントロール  
(牛乳)



白斑が発生

テスト  
(AR-100)



均一な白濁感

pH：3.8  
加熱条件：85℃、30分間

# EO-100

「EO-100」は、O/W乳化性を有する乳化性油脂です。

- ＜特長＞ 乳化性を有するため、簡単に水に分散させることができます。一般的な油脂に比べて、食品素材に馴染みやすい特性があります。
- ＜用途＞ フライ食品の食感改良、米飯のほぐれ向上、麺製品の食感改良、ピクルル液（畜肉注入液）など



EO-100の性状

ナタネ油:10%      EO-100:10%  
水 :90%              水 :90%



油脂と水を薬さじで攪拌（10分静置後）

水に細かく分散

- ＜性状＞ 液状
- ＜原材料＞ 植物油脂／乳化剤
- ＜アレルギー＞ 大豆（表示不要）、米（表示不要）
- ＜最終食品への表示例＞  
食用油脂／乳化剤  
（※ 貴社ラベル表示を保証するものではありません）
- ＜包装・荷姿＞ 16kg小口缶
- ＜保管条件＞ 冷暗所で保管してください。
- ＜賞味期限＞ 180日

## &lt;応用例 1&gt;

# フライバター改質剤

【バター液配合】 (%)

原材料	コントロール	テスト
薄力粉	35	35
グアーガム	0.3	0.3
水	61.7	61.7
菜種油	3	—
<b>EO-100</b>	—	<b>3</b>



【トンカツ作成方法】  
 上記原料をミキサーで混合  
 中種（豚ロース肉）にバター液を付ける。  
 パン粉をつけて180℃で4分フライ

EO-100を使うことで、

- ・歯切れ良い、軽い食感に改質
- ・時間が経っても経たりにくい衣に改質

## &lt;応用例 2&gt;

# 米飯改質剤

【米飯配合】 (部)

原材料	コントロール	テスト
無洗米	100	100
水	150	150
菜種油	1	—
<b>EO-100</b>	—	<b>1</b>

【米飯作成方法】  
 無洗米を水に30分間浸漬  
 菜種油またはEO-100を添加し、炊飯開始  
 10分間蒸らして、釜を天地返して米飯を取り出す



EO-100を使うことで、

- ・釜離れが向上
- ・米飯のほぐれ性が向上