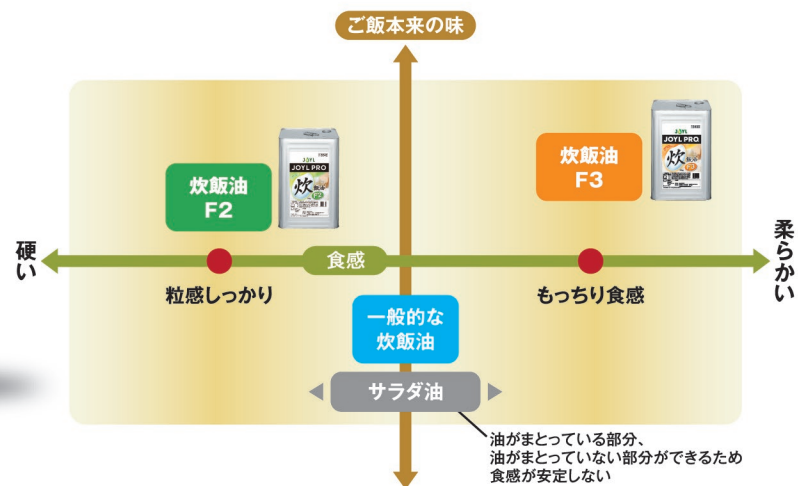


工場・セントラルキッチンでの大量炊飯をサポート! 「炊飯油F3」「炊飯油F2」



もちりとした食感
+
ごはん本来の風味

粒感を重視した
食感



調理場所 外食・中食での店舗炊飯

工場・セントラルキッチンでの大量炊飯

喫食までの時間 炊きたて～炊き上がり5時間以内

炊飯後5時間～1日後

保管条件 炊飯器・保温専用ジャーで保温

常温～チルド帯が中心

ご提案商品



「ごはんのための米油(炊飯用)」

- 加水量を増やすことで炊き上がり量が増加
- お釜への付着を抑制しロス低減
- 保温時の粒感・ほぐれ感持続



「炊飯油F3」

- もちりとした食感付与
- 油っぼさ、酸味酸臭抑制

経時による
ご飯の
劣化抑制

大量
炊飯時の
機械適性
向上



「炊飯油F2」

- 粒感と粘り感の向上
- チルド耐性向上

商品名	荷姿	総重量(kg)	外装(mm)	個装(mm)	JANコード	ITFコード	品目コード
JOYL PRO® ごはんのための米油(炊飯用) 1350gエコボトル×6本入り	1350gエコボトル ×6本入り/ケース	8.8kg	正面幅/343 奥行/233 高さ/292	正面幅/111 奥行/111 高さ/276	4902590138483	14902590138480	13847
JOYL PRO® 炊飯油F3 16kg缶	16kg缶	17.2kg	正面幅/238 奥行/238 高さ/349		4902590154650	14902590154657	15465
JOYL PRO® 炊飯油F2 16kg缶	16kg缶	17.2kg	正面幅/238 奥行/238 高さ/349		4902590138421	14902590138428	13842
JOYL PRO® 炊飯油 16kg缶	16kg缶	17.2kg	正面幅/238 奥行/238 高さ/349		4902590874039	14902590874036	87403
JOYL PRO® 炊飯油 8kg BIB	8kgBIB	8.5kg	正面幅/210 奥行/210 高さ/275		4902590874022	14902590874029	87402
JOYL PRO® 炊飯油1350gエコボトル ×6本入り	1350gエコボトル ×6本入り/ケース	8.8kg	正面幅/343 奥行/233 高さ/292	正面幅/111 奥行/111 高さ/276	4902590113992	14902590113999	11398

株式会社 J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー www.j-oil.com

すべてのごはんをおいしくしたい。

JOYL
Joy for Life

甘み・旨み

業務用

お米から生まれた

JOYL PRO® ごはんのための 米油

ほぐれ

ふっくら

粒感

米油がごはんを
おいしく炊き上げ
コストダウンに貢献。

使い方は
こちらから



貴店へご提案



炊き増えで
8%
コストダウン

こびりつきロス減で
7%
コストダウン

トータル
15%
コストダウン

※1 加水量が通常比108%で、5升炊きガス炊飯をした場合 ※2 油代を除く

お試し
ください!!

「コストダウン」と「おいしい」を両立させる 「ごはんのための米油(炊飯用)」



炊き増えで

8%

コストダウン

加水量を増やして、お米の粒感はそのままに、炊きあがり重量アップでコストダウン。
※加水量を通常の108%にした場合

炊き増えとはご飯が水を吸って膨らむこと。「ごはんのための米油(炊飯用)」があれば炊飯時に水を多く入れると、硬さや粒感を維持しながら炊き増えします。

■「炊き増えが良い」……………たくさんお水を吸ってご飯が膨らむので、ご飯の杯数が多く取れ、コストダウンになります。



【炊き増えコストダウンシミュレーション】

[前提条件]
1人当たり200g(茶碗1杯)、1日100人来店、1か月25日営業の場合
■生米の購入価格:¥74,813/月 ■炊き増えによるコストダウン額:¥5,670/月

→ 8%のコストダウン効果!
(炊き増え効果)

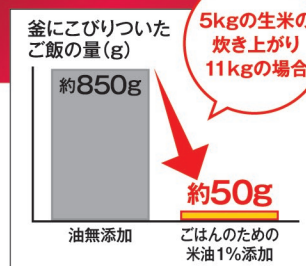
こびりつきロス減で

7%

コストダウン

釜離れがよく、ご飯のロスを低減! ムダなく使えてコストダウン。

お釜につくご飯のこびりつきを抑えて、ロスを低減します。さらに、お釜を洗う手間も軽減できます。



【釜離れコストダウンシミュレーション】

[前提条件]
1人当たり200g(茶碗1杯)、1日100人来店、1か月25日営業の場合
■生米の購入価格:¥74,813/月 ■釜離れによるコストダウン額:¥5,461/月

→ 7%のコストダウン効果!
(釜離れ効果)

炊き増えで

こびりつきロス減で

トータル

8% + 7% = 15%
コストダウン

コストダウンシミュレーション(1店舗当たり)
※当社調べ

	個店/8%加水増の場合
炊き増えによるコストダウン額	年間 ¥68,037
お釜へのこびりつき低減によるコストダウン額	年間 ¥65,536
ごはんのための米油(炊飯用)にかかるコスト	年間 ¥29,980
年間のトータルコストダウン額	年間 ¥103,593

コストダウンシミュレーション(1日に約9kgのお米を使用と仮定)

年間トータル
約10万円のコストダウン

5店舗の場合
約52万円のコストダウン

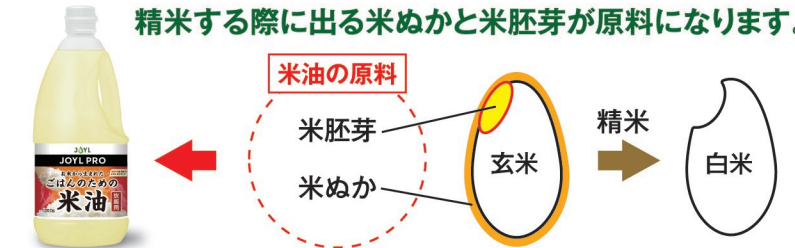
※油のコストアップ分は含まれません

※1 加水量が通常比108%で、5升炊きガス炊飯をした場合

お米本来の甘みや旨みを引き立てる

精米時の米ぬかや胚芽から出来ているお米由来の油だから、お米との相性抜群!

精米する際に出る米ぬかと米胚芽が原料になります。



少量でもムラなく広がる

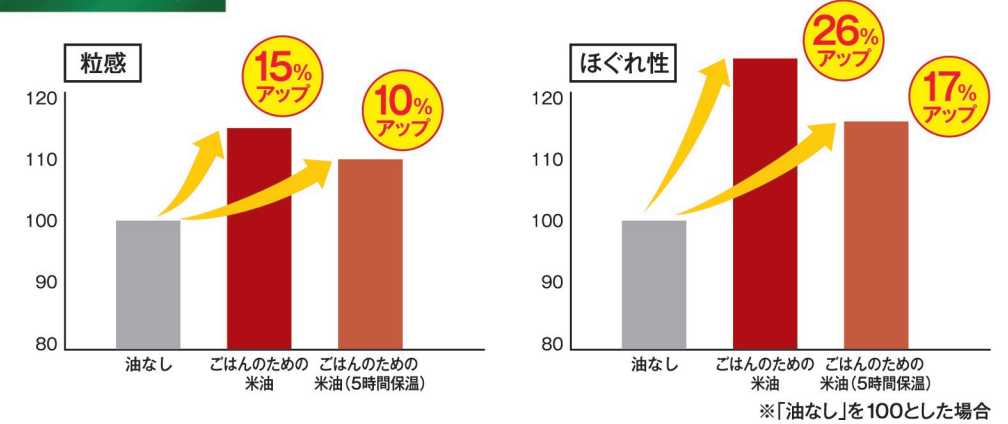
一般的なサラダ油を使用すると油がかたよります。「ごはんのための米油(炊飯用)」を使用すると、少量の油でもムラなく、お釜全体に行き渡ります。



実験のため油に着色しております

保温してもおいしさ続く

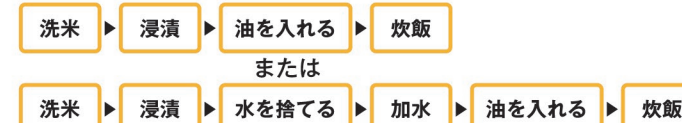
5時間保温しても、粒感をしっかり保ち、ほぐれ良くおいしく召し上がることができます。



※「油なし」を100とした場合

使い方は?

炊飯する際に、米、水と一緒に「ごはんのための米油(炊飯用)」をお釜に投入してください。



使用量は右記の「使用量の目安」をご覧ください



使用量の目安

精米	ごはんのための米油(炊飯用)
3合	小さじ1杯(約5g)
1升	大さじ1杯(約14g)
3升	大さじ3杯(約42g)