

機能性 加工油脂

不二製油 食用油 **R-I**アール・アイ



機能性食用油 「アール・アイ」の3つの特長

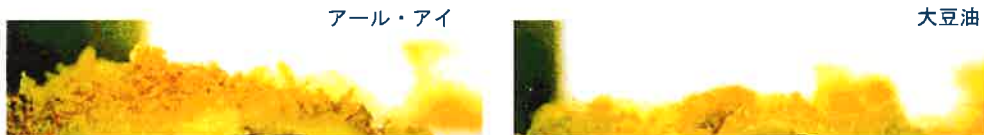
- 揚げ物を「サクサク」と仕上げます。
- 揚げ素材の持っている本来の味を引き立てます。
- 美味しさを長持ちさせることができます。

不二製油 食用油 R-1 (アール・アイ)

機能性食用油 「アール・アイ」の3つの特長

- 1) 揚げ物を「サクサク」と仕上げます。
- 2) 揚げ素材の持っている本来の味を引き立てます。
- 3) 美味しさを長持ちさせることができます。

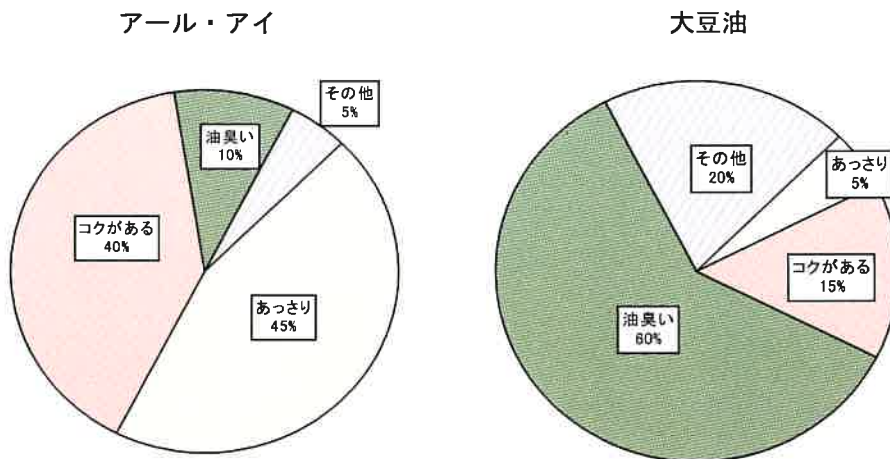
1) 驚きの「衣たち」を実現しました。



この写真は、フライしたトンカツを湿度60% 温度25℃の条件で4時間放置したあと断面写真をとったものです。

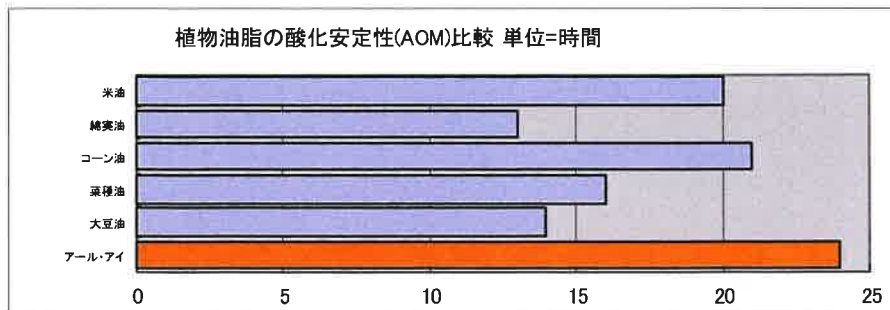
2) あっさりした風味は素材の味を活かします、油くさくない油です。

フライ開始後8時間の油で調理した「とんかつ」で風味評価を行いました。



3) 風味・美味しさが長持ち

優れた酸化安定性を持っていますので、揚げ物の風味も美味しさも長持ちします。



「おいしさ」と「使いやすさ」を追求。

幅広い用途に使っていただくために厳選した油脂原料を使用しています。

お奨め用途.....

- 和風てんぷら
(えび・野菜・魚介類・かき揚げなど)
- 洋風フライ・中華用
(コロッケ・ポテト・カツ類・各種炒め物など)
- 菓子・パン類
(ドーナツ・豆菓子・揚げパン類)