

JOYL

Joy for Life

J-オイルミルズ

業務用油脂商品のご案内



オリーブオイル

様々なシーンでお使いいただけるオリーブオイルシリーズ



「AJINOMOTO® オリーブオイルエクストラバージン」 日本で好まれる^{*}オリーブオイル

2000～3000種類ともいわれるオリーブの中から
苦味・辛味が少ないフルーティな
オリーブオイルを厳選しています。

※当社調べによる



「AJINOMOTO®
オリーブオイルエクストラバージン」
甘いフルーツの香りを持つ

910gペットボトル×10本入り／ケース

- JANコードNo: 4902590131927
- ITFコードNo: 14902590131924
- 個装サイズ: 91×95×260mm
- 外装サイズ: 468×193×277mm
- 総重量: 10.3kg



「AJINOMOTO®
オリーブオイル」

香りよく、まろやかな風味

910gペットボトル×10本入り／ケース

- JANコードNo: 4902590131866
- ITFコードNo: 14902590131863
- 個装サイズ: 91×95×260mm
- 外装サイズ: 468×193×277mm
- 総重量: 10.3kg

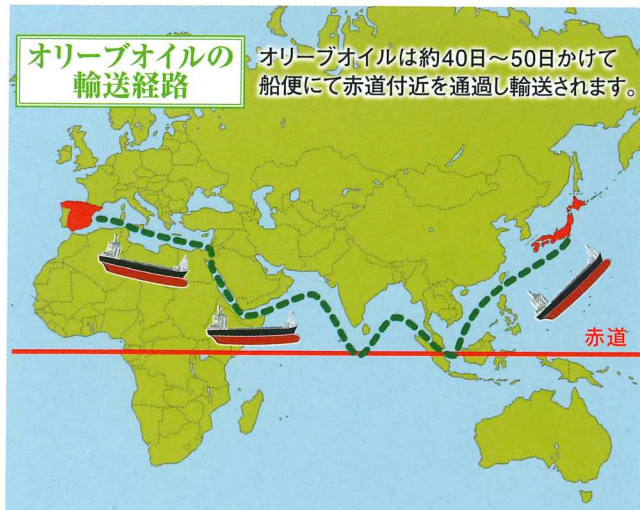
マイルドな
風味



オリーブオイルは、「生産地」・「輸送・保管」・「国内」
での品質管理がポイントです。

オリーブオイルの 輸送経路

オリーブオイルは約40日～50日かけて
船便にて赤道付近を通過し輸送されます。



1 指定農園しほり

- 管理が行き届き、風味の良いオリーブを収穫できる農園の原料だけをしほりました。

2 空気にふれない・新鮮輸入・新鮮保管

- 鮮度にこだわったフレッシュキープ!
- 窒素を充填したバルク状態で輸入するので、空気にふれず、酸化しにくいのです。

新鮮輸入
(バルク輸入)



3 先行サンプルを国内でチェック&セレクト

- 社内のオリーブオイルテイスターチームが独自の風味規格に基づき、厳選しています。

サイズの表記は、個装、外装とも右記の通りです。 正面幅×奥行×高さ(mm)

FILIPPO BERIO® エクストラ バージン オリーブオイル

魚介類や野菜等と相性が良く、素材のおいしさを引き立てるフルーティな風味をもった
エクストラバージンオリーブオイルです。



2730g缶×4缶入り/ケース

- EAN コード No : 8002210116290
- ITF コード No : 08002210116283
- 個装サイズ : 150×92×260mm
- 外装サイズ : 310×194×268mm
- 総重量 : 12.5kg

FILIPPO BERIO® エクストラ バージン オリーブオイル業務用



910gペットボトル×10本入り/ケース

- JAN コード No : 4902590126657
- ITF コード No : 14902590126654
- 個装サイズ : 91×95×260mm
- 外装サイズ : 468×193×277mm
- 総重量 : 10.3kg

FILIPPO BERIO® オリーブオイル

世界中で愛用されているオリーブオイルです。
マイルドな風味で、幅広い料理にお使いいただけます。



2730g缶×4缶入り/ケース

- EAN コード No : 041736000117
- ITF コード No : 10041736000114
- 個装サイズ : 150×92×260mm
- 外装サイズ : 310×194×268mm
- 総重量 : 12.5kg



4550g缶×4缶入り/ケース

- EAN コード No : 0417360002500
- ITF コード No : 08002210112285
- 個装サイズ : 149×120×313mm
- 外装サイズ : 310×252×331mm
- 総重量 : 20.8kg

オリーブオイル エクストラバージン



豊かな香りと風味
のエクストラバー
ジンオリーブオイ
ルです。

16.5kg缶

- JAN コード No : 4902590870574
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

オリーブオイル



生食から炒め、フ
ライまで様々なメ
ニューにお使いい
ただけるオリーブ
オイルです。

16.5kg缶

- JAN コード No : 4902590115262
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

キャノリーブ



キャノーラ油とエク
ストラバージンオリ
ブオイルをブレンドした風味
豊かなオイルです。

1350gエコボトル×6本入り/ケース

- JAN コード No : 4902590126633
- ITF コード No : 14902590126630
- 個装サイズ : 111×111×276mm
- 外装サイズ : 343×233×292mm
- 総重量 : 8.8kg



since 1867
Traditional
Italian Taste

19世紀半ば、フィリッポ・ベリオ翁が、
イタリア半島中部に位置するトスカーナ・
ルッカでオリーブオイルを作りはじめたと
伝えられています。

イタリアの伝統に培われた品質は、1872年
リヨン(フランス)、1893年シカゴ(アメリカ)
の国際的な品評会でも認められ、世界各国
で愛されています。

**FILIPPO
BERIO®**

本格派オリーブオイル



**FILIPPO
BERIO** は、サロブ社
(イタリア)の登録商標です。

胡麻油

ごま油の豊かな風味を、プロの厨房に

純正胡麻油

ごま特有の豊かな風味とコクをもつ、純正ごま油です。豊潤な香りが和食、中華料理に最適です。



1350gエコボトル×6本入り／ケース

- JANコード No : 4902590124615
- ITFコード No : 14902590124612
- 個装サイズ : 111×111×276mm
- 外装サイズ : 343×233×292mm
- 総重量 : 8.8kg



16.5kg缶

- JANコード No : 4902590870642
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg



調合胡麻油 (ごま油60%)

豊かなごま油の風味が料理のおいしさを引き立てる調合油です。



1350gエコボトル×6本入り／ケース

- JANコード No : 4902590124585
- ITFコード No : 14902590124582
- 個装サイズ : 111×111×276mm
- 外装サイズ : 343×233×292mm
- 総重量 : 8.8kg



16.5kg缶

- JANコード No : 4902590870635
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

「美味得徳[®]」シリーズ

素材のおいしさを引き出す!

「美味得徳[®]」フライ油



とんかつやコロッケ等、パン粉系フライ物と特に相性がよく、程よいコク(後味のよさ・味の深み)を加えておいしくするフライ専用油です。

16kg缶

■ JANコード No: 4902590115989
■ 外装サイズ: 238×238×349mm
■ 総重量: 17.2kg



J-オイルミルズ独自の特許製法



「DELICI UP[®]製法」とは…

「アラキドン酸」をキー成分とし

- ① 後味の強さ・良さ(余韻) ② 全体の味のまとまり ③ 全体の味の強さへの影響

これら3つの機能がアップした特許製法です。

※特許第3729272号「長鎖高度不飽和脂肪酸及び／又はそのエステル体から成るコク味向上剤、及びこれを含む植物油脂組成物」

健康油

健康にこだわって作りました

「AJINOMOTO.さらさら[®]キャノーラ油 健康プラス」

体内の脂質を酸化から守るビタミンEが手軽に摂れるヘルシーな油です。さらっと軽い風味なので、料理があっさりとおいしく仕上がります。コレステロール0(ゼロ)。



16.5kg缶

■ JANコード No: 4902590103825
■ 外装サイズ: 238×238×349mm
■ 総重量: 17.7kg



8kg バッグインボックス

■ JANコード No: 4902590104037
■ 外装サイズ: 210×210×275mm
■ 総重量: 8.5kg

ビタミンEとは…

- 抗酸化作用により体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。
- 脂溶性(油に溶ける)ビタミンのひとつで、油に溶けた状態で体内にて消化・吸収されます。

白絞油

コシが強く高品質な白絞油

■大豆白絞油 特有のコクとうまみをもつ、コシの強い大豆油です

豊年油



16.5kg缶

- JAN コード No : 4902590870000
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

大豆白絞油



16.5kg缶

- JAN コード No : 4902590870048
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

大豆白絞油ゴールデン



16.5kg缶

- JAN コード No : 4902590870031
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg



大豆白絞油



8kgバッグインボックス

- JAN コード No : 4902590871052
- 外装サイズ : 210×210×275mm
- 総重量 : 8.5kg



8kg缶

- JAN コード No : 4902590870062
- 外装サイズ : 184×184×301mm
- 総重量 : 8.7kg

■菜種白絞油 あっさりとした風味をもつ、加熱安定性の高い菜種油です

菜種白絞油ゴールデン



16.5kg缶

- JAN コード No : 4902590870147
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

菜種白絞油



16.5kg缶

- JAN コード No : 4902590870178
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

■菜種油赤水

菜種油赤水



菜種の香ばしい風味と特有の色をもつ菜種油です。油揚げ等の加工食品に最適です。

16.5kg缶

- JAN コード No : 4902590870222
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg



■調合白絞油

白絞油ゴールデン



菜種油と大豆油をブレンドしたクセのない白絞油です。

16.5kg缶

- JAN コード No : 4902590870321
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

調合白絞油 金天



大豆油に菜種油を配合した白絞油です。

16.5kg缶

- JAN コード No : 4902590870390
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

サラダ油

生食から炒め、フライまで幅広く使えます

サラダ油メロン

特有のコクとうまみをもつ大豆サラダ油です。



16.5kg缶

■ JANコード No : 4902590870017
■ 外装サイズ : 238×238×349mm
■ 総重量 : 17.7kg

サラダ油エメラルド

特有のコクとうまみをもつ大豆油に、あっさりとした風味のキャノーラ油をプラスしたサラダ油です。



16.5kg缶

■ JANコード No : 4902590870291
■ 外装サイズ : 238×238×349mm
■ 総重量 : 17.7kg

サラダ油ウルトラメロン

キャノーラ油と大豆油に風味豊かなコーン油をブレンドしたサラダ油です。



16.5kg缶

■ JANコード No : 4902590870307
■ 外装サイズ : 238×238×349mm
■ 総重量 : 17.7kg

サラダ油エビマーク

キャノーラ油のあっさりとした風味に、大豆油のうまみをプラスしたサラダ油です。



16.5kg缶

■ JANコード No : 4902590870345
■ 外装サイズ : 238×238×349mm
■ 総重量 : 17.7kg

サラダ油銀マーク

特有のコクとうまみをもつ大豆油に、あっさりとした風味のキャノーラ油をプラスしたサラダ油です。



16.5kg缶

■ JANコード No : 4902590870338
■ 外装サイズ : 238×238×349mm
■ 総重量 : 17.7kg

サラダ油オレンジ

特有のコクとうまみをもつ大豆油に、あっさりとした風味のキャノーラ油をプラスしたサラダ油です。



16.5kg缶

■ JANコード No : 4902590870383
■ 外装サイズ : 238×238×349mm
■ 総重量 : 17.7kg

サラダ油ライム

特有のコクとうまみが特長の大豆サラダ油です。



16.5kg缶

■ JANコード No : 4902590870093
■ 外装サイズ : 238×238×349mm
■ 総重量 : 17.7kg

サラダ油グリーン

キャノーラ油のあっさりとした風味に、大豆油のうまみをプラスしたサラダ油です。



16.5kg缶

■ JANコード No : 4902590870451
■ 外装サイズ : 238×238×349mm
■ 総重量 : 17.7kg

サラダ油ホワイト

まろやかでコクのある綿実油をプラスしたサラダ油です。



16.5kg缶

■ JANコード No : 4902590870437
■ 外装サイズ : 238×238×349mm
■ 総重量 : 17.7kg

サラダ油レッド

くせないあっさりとした風味で、揚げものはもちろん、生食用まで幅広くお使いいただけます。



8kgバッグインボックス

- JAN コード No : 4902590871090
- 外装サイズ : 210×210×275mm
- 総重量 : 8.5kg

サラダ油

淡白でさわやかな風味をもち、あらゆる料理に適しています。



8kg缶

- JAN コード No : 4902590870444
- 外装サイズ : 184×184×301mm
- 総重量 : 8.7kg

サラダ油ベストブレンド

香ばしい風味で加熱に強いコーン油をブレンドしたサラダ油です。



1350gエコボトル ×12本入り/ケース

- JAN コード No : 4902590113527
- ITF コード No : 14902590113524
- 個装サイズ : 111×111×276mm
- 外装サイズ : 465×344×286mm
- 総重量 : 17.6kg



キャノーラ油 さらっと軽い風味です

「AJINOMOTO.さらさら®キャノーラ油」

「AJINOMOTO.さらさら®キャノーラ油」シリーズの業務用商品です。さらっと軽い風味なので、料理があっさりとおしく仕上がる、コレステロール0(ゼロ)の油です。



16.5kg缶

■ JANコード No : 4902590103818
■ 外装サイズ : 238×238×349mm
■ 総重量 : 17.7kg



8kg バッグインボックス

■ JANコード No : 4902590103801
■ 外装サイズ : 210×210×275mm
■ 総重量 : 8.5kg

一番搾りキャノーラ油

圧搾油のみを集めた、一番搾りタイプのキャノーラ油です。



16.5kg缶

■ JANコード No : 4902590870208
■ 外装サイズ : 238×238×349mm
■ 総重量 : 17.7kg



1350gエコボトル×12本入り/ケース

■ JANコード No : 4902590113541
■ ITFコード No : 14902590113548
■ 個装サイズ : 111×111×276mm
■ 外装サイズ : 465×344×286mm
■ 総重量 : 17.6kg

キャノーラ油

あっさりとした風味のキャノーラ油です。加熱安定性が高く、揚げものにはもちろん、生食用にも最適です。



16.5kg缶

■ JANコード No : 4902590870215
■ 外装サイズ : 238×238×349mm
■ 総重量 : 17.7kg



8kg バッグインボックス

■ JANコード No : 4902590100060
■ 外装サイズ : 210×210×275mm
■ 総重量 : 8.5kg

小さくたたんで処理できる、 バッグインボックス 8kg



「バッグインボックス」商品

- 「長徳®」白絞油・サラダ油・キャノーラ油 (8kg)
- 「AJINOMOTO.さらさら®キャノーラ油」 (8kg)
- 「AJINOMOTO.さらさら®キャノーラ油健康プラス」 (8kg)
- キャノーラ油 (8kg)
- スーパーキャノーラ油 (8kg)
- 大豆白絞油 (8kg)
- サラダ油レッド (8kg)
- 炊飯油 (8kg)



プレミアムオイル

個性ある原料の特長を活かしました

スーパーキャノーラ油

高オレイン酸タイプの、酸化安定性に特に優れたキャノーラ油です。加熱時のにおいも少なく、油っぽくないのが特長です。

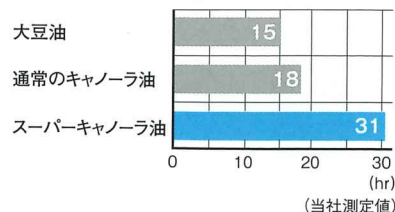


16.5kg缶

- JANコード No : 4902590870529
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg



●酸化安定性比較 (AOM値)



8kg バッグインボックス

- JANコード No : 4902590871137
- 外装サイズ : 210×210×275mm
- 総重量 : 8.5kg

「AJINOMOTO. コーンサラダ油」

とうもろこしの胚芽100%からつくられたサラダ油です。香ばしい風味が特長で、揚げものはもちろん、マヨネーズ、ドレッシング等にも適しています。



16.5kg缶

- JANコード No : 4902590870239
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

コーン油

とうもろこしの胚芽100%からつくられたサラダ油です。香ばしい風味が特長で、揚げものはもちろん、マヨネーズ、ドレッシング等にも適しています。



16.5kg缶

- JANコード No : 4902590870253
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

べに花油

加熱に強く、あっさり軽い風味のべに花油(ハイオレックタイプ)です。どんな料理にもおいしくお使いいただけます。



16.5kg缶

- JANコード No : 4902590129832
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

ひまわり油

あっさり軽い風味のひまわり油です。安定性に優れており、揚げものの他、生食にも最適です。



16.5kg缶

- JANコード No : 4902590870666
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

綿実油

上品な風味とマイルドな味わいが特長の、プロに愛され続ける綿実油です。



16.5kg缶

- JANコード No : 4902590870703
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.7kg

「FryUp」シリーズ

加熱調理時の安定性が高い、パームブレンド油

カラッと揚がる「FryUp」シリーズ

「FryUp」500シリーズ／「SUPER FryUp」シリーズ



「スーパーパームオレインプラス」と

大豆油・キャノーラ油をブレンドした汎用型パームブレンド油です。

「フライアップ」500



加熱安定性に優れた超低融点の「スーパーパームオレインプラス」と大豆油・キャノーラ油をブレンド。カラッと揚げられます。

16kg缶

- JANコード No: 4902590115521
- 外装サイズ: 238×238×349mm
- 総重量: 17.2kg

「フライアップ」501



特有のコクがある大豆油と加熱安定性に優れた超低融点の「スーパーパームオレインプラス」をブレンド。カラッとコクたっぷりに揚げられます。

16kg缶

- JANコード No: 4902590115538
- 外装サイズ: 238×238×349mm
- 総重量: 17.2kg

「フライアップ」502



風味の軽いキャノーラ油と加熱安定性に優れた超低融点の「スーパーパームオレインプラス」をブレンド。カラッと軽く揚げられます。

16kg缶

- JANコード No: 4902590115569
- 外装サイズ: 238×238×349mm
- 総重量: 17.2kg



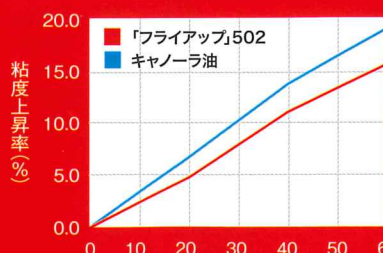
15kg バッグインボックス

- JANコード No: 4902590115606
- 外装サイズ: 260×260×350mm
- 総重量: 15.9kg

「FryUp」500シリーズ／「SUPER FryUp」シリーズの特長

加熱安定性が高く使い込んでも粘度上昇が抑えられるので、泡立ちがしにくく油切れがよく、長く使っても揚げものがおいしく揚げられます。

●使い込んだ油の粘度上昇率の推移



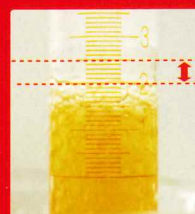
使い込んでも、
粘度上昇抑制!!

3kgフライヤーで12kgの冷凍鶏唐揚げを180℃で60時間調理した時の油の状態

●使い込んだ油の泡立ちの比較



キャノーラ油



「フライアップ」502

使い込んでも、
泡立ちしにくい!!

使い込んだ油を150℃で加熱し、角切りじゃがいもを投入した時の泡の高さを計測



(当社調べ)



ひとつ上の「FryUp」シリーズです。

「スーパーフライアップ」

加熱安定性に優れた超低融点の「スーパーパームオレインプラス」と当社独自の「TEE UP[®]製法PLUS」を使用。カラッとあっさり揚げられます。当社従来品と比較して、継続加熱時に、着色や粘度上昇が抑えられます。



※特許第4159102号
「加熱耐性に優れた揚げ物用油脂組成物の製造方法」

16kg缶

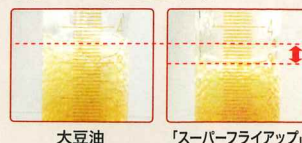
- JANコード No : 4902590113329
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.2kg

SUPER 1 長持ち

使い込んだ油でも泡立ちが抑えられます。

使い込んだ油を150℃で加熱し、角切りじゃがいもを投入した時の泡の高さを計測。

●使い込んだ油の泡立ち比較



泡立ちにくい

SUPER 2 快適調理

ニオイが気にならないので厨房環境を改善します。

●長時間加熱時の官能評価

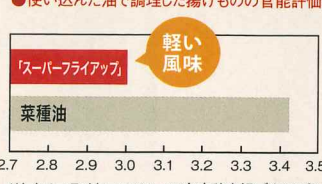


磁性皿へ油を張り込み、180℃で80時間連続加熱後の油を評価。評価の度合いを得点化。

SUPER 3 おいしい

揚げものがあっさり軽い風味に仕上がります。

●使い込んだ油で調理した揚げものの官能評価



4リットルフライヤーで12kgの冷凍鶏唐揚げを180℃60時間調理した後の油でコロッケをフライし評価。風味の強さに関する評価の度合いを得点化。

(当社調べ)

「スーパーフライアップ」504



加熱安定性に優れた超低融点の「スーパーパームオレインプラス」とコーン油、キャノーラ油を絶妙にブレンド。カラッと香ばしい風味に揚げられます。

16kg缶

- JANコード No : 4902590115583
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.2kg

「スーパーフライアップ」503



香ばしい風味のコーン油と加熱安定性に優れた超低融点の「スーパーパームオレインプラス」をブレンド。カラッと香ばしい風味に揚げられます。

16kg缶

- JANコード No : 4902590115576
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.2kg



固まりにくく、使いやすい
「スーパーパームオレインプラス」をブレンド。

「スーパーパームオレインプラス」とは

高度な分別技術でつくられた、
「融点が低く、
低温でも固まりにくい」
パーム油で、使いやすいのが特長です。



固まり白濁

当社従来のパーム油ブレンド品



固まらず透明

「スーパーパームオレインプラス」ブレンド品

※5℃で、1日保管時の状態(パーム油配合比率は同一)

花咲き油 / ショートニング

■花咲き油 衣がサクサクときれいに花咲く油

「FryUp」393

天ぷらの衣がきれいに花咲き、時間が経過しても揚げもののサクサク感を維持するフライ油です。



16kg缶

- JANコード No : 4902590872356
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 17.2kg

用途: フライ全般 (惣菜、コロッケ、とんかつ、冷凍食品等)



■ショートニング 安定性と機能にこだわったショートニング

「FryUp」301

加熱安定性に優れたショートニングです。フライ後もカラッとしており、口溶けも良く、ドーナツや揚げパン等の型くずれや砂糖ナキがありません。

融点 37±2℃ AOM値 100時間



15kg缶

- JANコード No : 4902590872363
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 16.2kg

用途: ドーナツ、揚げパン、フライドチキン、フライドポテト等

「FryUp」302

米油をブレンドしたマイルドな風味のショートニングです。フライ後もカラッとしており、口溶けも良く、ドーナツや揚げパン等の型くずれや砂糖ナキがありません。

融点 37±2℃ AOM値 50時間



15kg缶

- JANコード No : 4902590875395
- 外装サイズ : 238×238×349mm
- 総重量 : 16.2kg

用途: ドーナツ、揚げパン、フライドチキン、フライドポテト等

AOM値: 保存安定性を示す指標のひとつ。97.8℃に加熱した油へ空気を通し、強制的に油を劣化させ、定められた劣化度 (過酸化値 (POV)=100) になるまでの時間で表す。AOM値が高いほど保存安定性が良い。
POV値: 油の劣化度合いを示す値のひとつ。油は時間が経つと酸素と結びつき (酸化)、過酸化物ができる。この過酸化物の量を数値で表したものがPOV (過酸化値)。POV値が低いほど油の鮮度が良い。

サイズの表記は、個装、外装とも右記の通りです。 正面幅×奥行×高さ(mm)

食用油脂の「劣化度」が、ひと目でわかる。

加熱油脂劣化度判定用試験紙

AV-CHECK®

エイ・ブイ

チェック

■揚げ油の酸価 (AV) がすばやく判定でき、廃油のタイミングを知らせます。



30枚入り袋
×40袋入り/ケース

100枚入りボトル
×10本入り/ケース

■個装サイズ:
縦 148×横 6×高さ 90 (mm)
■外装サイズ:
縦 247×横 98×高さ 105 (mm)
■JANコードNo: 4902590877184
■ITFコードNo: 14902590877181
■総重量: 700g

■個装サイズ:
縦 48×横 48×高さ 95 (mm)
■外装サイズ:
縦 247×横 98×高さ 105 (mm)
■JANコードNo: 4902590877160
■ITFコードNo: 14902590877167
■総重量: 1.5kg

「AV-CHECK® (エイ・ブイ・チェック)」は、基準油脂分析法である酸・アルカリ滴定法の原理に基づいて、pH指示薬、塩基性物質を濾紙に含浸させて乾燥させた試験紙です。揚げ物に使用中の加熱油脂などの酸価 (AV) を測定することにより、その劣化度を判定します。

食用油の「劣化度」がひと目でわかる、「AV-CHECK®」

「弁当・そうざいの衛生規範」(厚生省指導要領 昭和54年6月通達)では、揚げ処理中の油脂は「AV(酸価) 2.5以下」で管理することとされております。「AV-CHECK®」で、AV(酸価)を簡単に測ることができます。

■判定レンジおよび色の变化

替え時です

判定レンジ (AV)	0	0.5	1	2	3	4
色の变化						

酸価の判定は容器ラベルにある色調表と比較してください。

《油脂および油脂食品の品質基準》(指導酸価数値)

油菓子の品質規格基準 (厚生労働省指導要項 昭和52年11月告示)	酸価3以下 または5以下 (過酸化物質との関連)
油揚げの品質規格基準 〔地域食品認証基準(ミニJAS)〕	酸価3以下
弁当・そうざいの衛生規範 (厚生労働省指導要項 昭和54年6月通達)	酸価2.5以下 (揚げ処理中の油脂)
即席めん類の品質基準 〔日本農林規格(JAS)〕	酸価1.5以下

油脂の劣化と酸価の上昇の相関関係は油脂の種類、加熱時間、種物等、使用状況によって異なります。上の数値は油脂および油脂食品の指導酸価数値です。酸価 (AV) がいくつで廃油するかはできあがった商品の風味・外観等でそれぞれ決定してください。



本 社	〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー	TEL.03(5148)7100(代)
北 海 道 支 店	〒063-0801 札幌市西区二十四軒1条4丁目6番11号 味の素札幌ビル	TEL.011(558)0931
東 北 支 店	〒980-0014 仙台市青葉区本町2-15-1 ルナール仙台	TEL.022(723)1913
関 東 信 越 支 店	〒370-0831 群馬県高崎市あら町167番地 高崎第一生命ビルディング	TEL.027(333)1811
東 京 支 社	〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー	TEL.03(5148)9805
名 古 屋 支 社	〒460-0003 名古屋市中区錦2-18-19 三井住友銀行名古屋ビル	TEL.052(229)9400
北 陸 支 店	〒920-0031 金沢市広岡3-1-1 金沢パークビル	TEL.076(232)4311
大 阪 支 社	〒530-0005 大阪市北区中之島6-2-57 味の素グループ 大阪ビル	TEL.06(6441)8850
中 四 国 支 店	〒700-0821 岡山県岡山市北区中山下1-8-53 NTTコミュニケーションズ岡山中山下ビル	TEL.086(897)3805
九 州 支 店	〒810-0001 福岡市中央区天神3-9-33 KG天神ビル	TEL.092(726)9201
ソリューション事業部	〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー	TEL.03(5148)9827
加工用油脂部	〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー	TEL.03(5148)7122