

中華メニューを香り高くおいしくする香味油 新登場！

『AJINOMOTO 香り立つパラっと炒飯油』

ホアジャオ

『AJINOMOTO 香り立つ花椒油』

株式会社 J-オイルミルズ

J-オイルミルズは、『AJINOMOTO 香り立つパラっと炒飯』70g瓶と『AJINOMOTO 香り立つ花椒（ホアジャオ）油』100g鮮度キープボトル入りを新発売中。

ご家庭で香味油を上手に活用し、もっともっとおいしさを楽しんでいただけるように、2タイプの香味油を新発売。炒飯や麻婆豆腐のおいしさをアップしてくれます。

◆『AJINOMOTO 香り立つパラっと炒飯』70g瓶

- ① いつもの油に変えて『AJINOMOTO 香り立つパラっと炒飯油』70g瓶を使っていたことで、パラっと本格的なチャーハンが出来ます。
- ② 4種の香味油を絶妙にブレンドしているので、仕上げにひとかけすると、お店のような香り立つおいしい炒飯をお楽しみいただけます。

● 使用方法

ステップ1. 「炒め油」として調理の最初に使用。

J-オイルミルズ独自技術の香味油が、ごはん一粒一粒をコーティングするので、ごはんがパラっとほぐれやすくなります。

ステップ2. 「仕上げ油」として最後にひとかけ。

4種の香味油（焼豚、焦がし醤油、焦がしにんにく、ねぎ）が香り立ち、おいしさをグーンと盛り上げます。



パッケージ裏面に使用例あり。参考にしてお楽しみください。

◆『AJINOMOTO 香り立つ花椒（ホアジャオ）油』100g 鮮度キープボトル入り

- ① 花椒の芳醇な香りと程よいしびれ感が絶妙なバランスの香味油。
- ② いつもの中華メニュー（麻婆豆腐、担担麺、回鍋肉、青椒肉絲など）を香り高く本格的な味わいに仕上げます。
- ③ 適量をだしやすく、開封後も中身の鮮度を守る「鮮度キープボトル」を採用し、お好みに応じて香りや辛さ（しびれる辛さ）を調整してお楽しみいただけます。



使い方 麻婆豆腐などに少量ずつお好みの量をおかけください。



詳しい情報はこちら！

AJINOMOTO 花椒油 🔍 検索

<http://www.j-oil.com/>

炒飯や、麻婆豆腐は、食卓出現頻度の高い人気メニューですが、炒飯をつくる際、パラパラに仕上げることに難しさを感じているようで、パラッと仕上げることにニーズがあると推察できます。また、メニュー検索サイトにおける「花椒」に対するワード検索回数はこのところ急上昇。注目度が集まっていることが顕著です。そんな嗜好性に合わせた提案商品として、『AJINOMOTO 香り立つパラッと炒飯』70g 瓶と『AJINOMOTO 香り立つ花椒（ホアジャオ）油』100g 鮮度キープボトル入りを新発売。ぜひおためしください。

	2017年
野菜の炒めもの	6.8
焼きそば	5.1
麻婆豆腐	5.0
カレー	4.8
チャーハン	4.7
鶏肉の唐揚げ・竜田揚げ	4.2
カツ	3.5
豚肉の中華風炒めもの	2.9
魚介のフライ	2.2
天ぷら	2.0

食用油使用メニューの食卓出現頻度（1回/千食卓）



炒飯をつくる際に難しいと思うこと