

天然の栄養成分豊富

特に健康志向が高い方におすすめです

●スーパービタミンE (トコリエノール)

通常のビタミンEに比べて、
体内での抗酸化能力が高いと
言われています。

●γ-オリザノール

コレステロール低下と大病を招く
動脈硬化を予防する働きがあると
言われています。

●植物ステロール

コレステロール上昇抑制効果が
あると言われています。

高い機能性

使い勝手が抜群です

●におわない

加熱時の嫌なニオイや
油酔い物質の発生が少なく、
快適調理！

●へたらない

酸化安定性に優れ、
おいしさ長持ち。

●くせがない

素材の味を引き立て
どんな料理にもおすすめ。

どんな料理にもぴったり！

通常のサラダ油と同じ様に使えます



揚げものに...



炒めものに...



ドレッシングに...

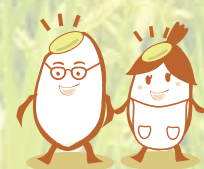


築野食品工業株式会社

〒649-7194 和歌山県伊都郡かつらぎ町新田 94

TEL 0736-22-8100 <https://www.tsuno.co.jp/>

E-Mail riceoil@tsuno.co.jp



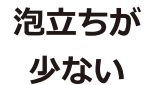
加熱による変化



フライ中の様子

一般的なフライ油

筑野のこめ油



一般的なフライ油

筑野のこめ油



油分 39%

粘 度

ド□ド□
↑
さらさら

新油  加熱後

ドロドロしない

一般的なフライ油

築野のこめ油

色

濃い
↑
↓
薄い

新油

加熱後  衣の油

色移りしにくい

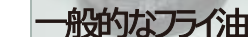
一般的なフライ油

築野のこめ油

こめ油は高温で長時間加熱しても一般的なフライ油と比べて泡立ちが少ない・ドロドロしない・色移りが少ないへたらない油です

(本パンフレットに記載のデータ、写真、イラスト等の無断転載、無断複写及び無断配布を禁じます。)

においの成分



目が痛い！

目が痛い！

いやなにおいが
しない!!

におい成分の分析



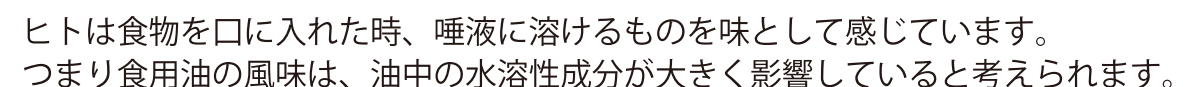
(※アルファ・モスジャパン製)

Heracles II* (ヘッドスペース法) によるおい成分の分析
(180℃で2時間加熱した築野のこめ油と一般的なフライ油を分析)



青臭いにおいや刺激臭をもつ成分は、一般的なフライ油に比べてこめ油の方がずっと少なく、こめ油がにおわないことがわかります。

風味への影響



Heracles II* (ヘッドスペース法) による水溶性成分の分析

(180℃で2時間加熱した築野のこめ油又はなたね油と、各油の抽出水をを分析)



青臭いにおい

刺激臭

嫌なにおいの成分は水で抽出されることがわかります。
こめ油はこれらの成分の発生が少ない為、風味を損なわない油です。