

「香味油TON」発売

醤油をラードで炒めた調理感

角光化成

角光化成はこのほど、
醤油をラードで炒めたとき
の調理感を表現したシン
ズニングオイル「香味
油TON」の販売を開始
した。チャーハンやラ
ーメンといった中華料理と
相性が良く、プロの料理

ての調年の賞工、状況を存

た、香辛料としてガーリ
ックを使用しているた
め、野菜を焼いたときの
風味も付与できる。食品
への風味付与のほか、高
騰するラードの代替とし
て使用し、原材料コスト
を低減できる。また、ラ
ードの使用量が減少する
ため、減脂により食品の
カロリーが低下し、健康
面でのメリットもある。

推奨添加量は0.5〜1.0
%。用途は餃子、豚骨フ
ーメン、豚丼、焼肉のタ
レ、肉まん、シウマイ、
焼豚、野菜炒めなど。す
でに大手メーカーの秋商
品で採用例がある。今後
は冷凍食品メーカーへの
提案も強めていく。

人手不足にも貢献する。
菜市場や外食店などでの
香味油TONの主原料
は食用動物油脂、食用植
物油脂、香辛料、粉末醬
油など。ラードは直火釜
で丁寧に炊き出されてお
り、豊かなコク、旨味を
持つ。植物油脂を使用し
ているため、常温で固ま
らずハンドリングしやす
い。粉末醬油は焦がし醬
油の風味を有し、蒸気釜
などで大量調理しても炒
め感を再現できる。ま

同シリーズは、直火で
油を加熱することにより
風味豊かに仕上げたシー
ズニングオイル。「香味
油TON」、発売から11
年を迎えるロングセラー
の「同GYU」、4月に販
売開始したマーラー系の
「同JAO」の3品に加
え、さらなるラインアッ
プ拡充も予定している。
なお、「香味油」シリー
ズは、今年2月に竣工し
た緑の里工場（茨城・坂
東市）で生産されている。