

味油の販売を強化する。今期は炭火焼きビーフ風味の「香味油SAM」を発売して、製品ラインアップを強化。手軽に本格的な調理感を付与できるシーズニングオイルシリーズとして、冷凍食品やたれメーカーに売り込む。

香味油SAMは半固形状の牛脂香味油に炭火の香りを付与した香料不使用のシーズニングオイル。直火釜で丁寧に炊きだし、食材にうまみやコク、調理感を付与できる。炭火で炙り焼いた時のビーフの香りを再現し、ハンバーグや焼肉のたれ、焼きおにぎりなどへの使用を提案する。

同社はほかにも、香味野菜を国産牛脂で炊き出し、ジューシー感のある甘い脂に仕上げた「香味油GYU」、醤油をラードで炒めたときの調理感を表現したポークベースの「香味油TON」などを揃える。実際に鍋で炒めたような調理感や煮込み感を出せるため、加工食品の価値向上につながる素材として提案するもの。

(涌井実)

業務用香味油強化 コクや調理感付与

角光化成

角光化成は業務用香