

自然の实りを、そのまま食卓へ。

Products Line - up

|製|品|案|内|



KATO OIL MILL CO.,LTD.

しら しめ ゆ
【白絞油】

てんぷら油とも言われます。
揚げ物や炒め物に適しています。

✦ 菜種油

素材の旨みを引き立て、あっさり仕上がります。
酸化しにくく加熱安定性に優れた油です。



菜種白絞油

内 容 量	16.5kg
総 重 量	17.6kg
外形サイズ	237×237×350
賞味期限	2年(未開封時)



「キャノーラ」 とは？

品質改良された
菜種品種の1つです。
一般的にキャノーラ種
100%の油を
「キャノーラ油」といいます。



【サラダ油】

精製度を高めているため、
低温でも曇らず、軽い口当たりが特徴。
揚げ物はもちろん、ドレッシングのように
加熱しない調理にも適しています。



雪サラダ油

内 容 量	16.5kg
総 重 量	17.6kg
外形サイズ	237×237×350
賞味期限	2年(未開封時)



キャノーラサラダ油

内 容 量	16.5kg
総 重 量	17.6kg
外形サイズ	237×237×350
賞味期限	2年(未開封時)



大豆油

特有のコクと旨みがあり、
風味よく仕上がります。



大豆白絞油

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ	237×237×350
賞味期限	2年(未開封時)



4 942261 122014

調合油

それぞれの油の特長を活かし、バランス

あっさりとした菜種油と旨みのある大豆油をブレンド。
熱に強く、幅広い料理にご使用いただけます。



大判白絞油

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ	237×237×350
賞味期限	2年(未開封時)



4 942261 122212



バッグイン白絞油

内容量	15kg
総重量	15.8kg
外形サイズ	244×244×335
賞味期限	1年(未開封時)



4 942261 128283

あっさりとした菜種油と旨みのある大豆油をブレンド。
熱に強く、幅広い料理にご使用いただけます。



大豆サラダ油

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237×237×350
賞味期限	2年(未開封時)



4 942261 122311

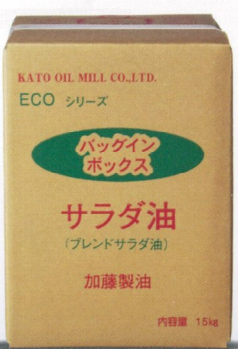


コックサラダ油

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ	237×237×350
賞味期限	2年(未開封時)



4 942261 122519



バッグインサラダ油

内容量	15kg
総重量	15.8kg
外形サイズ	244×244×335
賞味期限	1年(未開封時)



4 942261 128481

プレミアム油

原料の風味が生きている
こだわりのプレミアムシリーズです。

キャノーラ油にパーム油をブレンド。
カラッとした食感を長く保ちます。



フライベース

内容量	16kg
総重量	17.1kg
外形サイズ	237×237×350
賞味期限	2年(未開封時)



トウモロコシの胚芽を
原料とした油で、香ばしい風味と
特有の甘さが特徴です。



コーンサラダ油

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ	237×237×350
賞味期限	2年(未開封時)



米ぬかを原料とした油で
オリザノールやビタミンEが多く、
コクのある風味が特徴です。



米サラダ油

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ	237×237×350
賞味期限	2年(未開封時)



香ばしい風味のコーン油に
軽い仕上がりのキャノーラ油をブレンドしました。



とうもろこし胚芽油&キャノーラ

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ	237×237×350
賞味期限	2年(未開封時)



コーンサラダ油[2本入り]

内容量	1.65kg×2本
総重量	3.7kg
外形サイズ	228×120×334
賞味期限	1年(未開封時)



コーンサラダ油[6本入り]

内容量	1.65kg×6本
総重量	10.8kg
外形サイズ	358×250×337
賞味期限	1年(未開封時)



上手な揚げ方の アドバイス

おいしい揚げ物をつくるコツは、油は多めに、種物は少なめにし、ゆっくり揚げることです。また、揚げる順番も大切です。油の温度は160℃～180℃が適温ですが、例えば、野菜の天ぷらなら低温の160℃、通常のフライなら中温の170℃～180℃、カキフライなら190℃～200℃など適温で揚げ、さらに、揚げる順番も低温から高温のものにすると良いでしょう。さらに、臭いの少ないものから多いものの順（野菜から肉、魚）に揚げると良いでしょう。揚げ物の種類では、天ぷらからフライ、唐揚げの順番に揚げると良いです。おいしく食していただくには、揚げたら、熱いうちに油切りをすることも大切です。

低温



高温

臭い少



臭い多

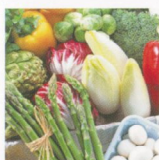
天ぷら



フライ



唐揚げ



Q&A

Q:なぜ植物油は健康によいのですか？

A: 菜種油、大豆油といった植物油には、不飽和脂肪酸が多く含まれています。血液中のコレステロールを上昇させ、動脈硬化等の生活習慣病のリスクを高める飽和脂肪酸と異なり、この不飽和脂肪酸は悪玉コレステロールを低下させる働きを持ちます。生命を維持する上で身体に不可欠とされ、体内で生成することのできない必須脂肪酸（リノール酸、リノレン酸）が含まれていることも特長です。



Q:POVとは

A: 過酸化値(POV:Peroxide Value)とは、油脂の酸化程度を調べる指標の一つです。直射日光を浴びたり、高温の状態に置かれたり、空気中で放置するとPOVが上昇します。油脂の酸化が進むと、悪臭、味・栄養価値の低下、さらには有害物質の発生につながります。ただし、油の劣化については、POVだけでなく、臭いや風味の官能試験と合わせて判断する必要があります。

Q:シリコーンとは

A: 油に添加するシリコーンは天然に存在するケイ素をもとに作られた食品添加物です。加熱時の消泡の目的で使用され、食品衛生法で使用が許可されています。

会社概要

会社名 加藤製油株式会社

所在地 [本社] 大阪市此花区梅町2-1-16
[岡山工場] 岡山県玉野市築港5-8-1
[岡山工場飼料部] 岡山県玉野市田井6-7-2

創業 昭和16年4月

資本金 1億円

代表 取締役社長 加藤 篤志郎





KATO OIL MILL CO.,LTD.

加藤製油株式会社

岡山工場：岡山県玉野市築港5丁目8-1

☎(0863) 31-2222 (代) <http://www.kato-oil.co.jp>