



味も機能も一新

月島の新しいフライオイル



長く使えるフライオイル

フライディーン



コーン油を配合したさっぱりとした風味のフライオイルです。フライ後もべと付きにくく、カラッとした食感を保ちます。

*¹劣化しにくく発煙が少ない機能を持っています。物性はドーナツにも惣菜にも使えるソフトタイプです。 *¹当社従来品比較

① フライによる油の劣化、特にAVの上昇を抑制します。

劣化しにくく、良好な風味が長持ちします。油は*¹ 約1.3倍長持ちし、

*²揚げ油の交換回数を減らせ、経済的です。

*¹当社従来品比較

*²揚げる物の種類、頻度により変わります。

② 長時間のフライでも油の劣化臭・発煙を抑制します。

作業する方と環境にやさしいフライオイルです。

油の風味変化が少なく、揚げ種の風味が安定します。

③ 揚げ種の味が活きる、さっぱりとした風味になります。

油は純植物性、風味の良いコーン油を使用しています。

フライ後もべと付きにくく、カラッとした食感を保ちます。

④ オールマイティなソフトタイプです。

液油のフライ油と、固形のドーナツオイルの中間の性状です。

すくいやすく、惣菜もドーナツも、これ1本でフライできます。

分類：ショートニング（JAS）

荷姿：15kg オープン缶

保存方法：直射日光を避け、涼しい所で保存



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社	03-3686-1221
札幌営業所	011-721-4341
仙台営業所	022-247-0121
名古屋営業所	052-501-6311
大阪営業所	06-6385-6651
中四国営業所	086-242-2800
福岡営業所	092-624-2212