



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

フライデー



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。  
 ※<sup>1</sup>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。 ※<sup>1</sup>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※<sup>1</sup> 約 1.3 倍長持ちし、  
 ※<sup>2</sup>揚げ油の交換回数を減らせ、経済的です。 ※<sup>1</sup> 当社従来品比較  
 ※<sup>2</sup> 揚げ物の種類、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