



「油脂」は旨味のもと？

賢く油脂を利用して
美味しさをアップしましょう！



ダイエットの大敵！と一時は思われていた油脂ですが、最近では芸能人が「健康のために毎日ティースプーン3杯の油を飲む」美容法を発信したり、油を垂らした「オイルにぎり」なんてものが流行っています。第6の味としても注目されています。

あぶらの原料はたくさんあります

大豆・菜種・パームやし・コーン・綿実・ごま・ひまし・あまに・
オリーブ・ひまわり・米・えごま・ココナッツ
ピーナッツ、牛脂(ハット)・豚脂(ラード)・鶏油(チーユ)・魚油

「あぶら」がたくさん使われている食べ物



どれもこれも子供から大人まで大好物な食べ物ばかり！

カレールウ

「あぶら」が美味しい食べ物

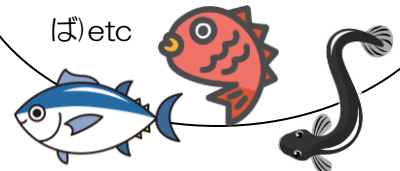
ハム・ベーコン・チャーシュー・ステーキ・焼肉・ハンバーグ・すき焼き・しゃぶしゃぶ・生姜焼き・焼き鳥・ウインナーetc



コロッケ・フライドポテト・から揚げ・とんかつ・天ぷら・ポテトチップス・さつま揚げetc



鯖(さわら)・鰯(あじ)・秋刀魚(さんま)・鰹(かつお)・鮪(まぐろ)・鰯(ぶり)・鯛(たい)・鰻(うなぎ)・鯖(さば)etc



もしかして・・・
やっばり！！

「美味しい」に油脂は不可欠！



食材の良い香りが油に移り、それが揮発するため**香り**が良くなる。

多くの**香気成分**は**脂溶性**です。油に移った香りは加熱などして細胞が壊れると香ります。



喉ごしを**滑らか**にする。

パサパサのパンより、バターを塗ったしっとりしたパンの方が喉通りが良いですね。



そもそも**生命維持に必要**なので「美味しい」と感じるようにできている。

体の三大栄養素は「糖質」「タンパク質」「脂質」です。

細胞膜を作るのに**脂質は必須**。体の5%~10%くらいは脂質で構成されています。



食材の栄養分そのままに、**色味・香りを引き出す**。

中華では「油通し」と呼ばれる方法があります。食材全体をコーティングすることで逆に油っぽくならず、冷めにくいです。



塩を**まろやか**にする

ラーメンスープ等には塩分が多く入っていますが油が入ることにより味覚成分がコーティングされ、まろやかになります。



空気をとりこみ**ふんわりサクサク食感**にする

クッキーや洋菓子は、バターなどの油脂をよく泡立てることにより空気をとりこみ、**ふんわり食感**を生み出します。



ファインフーズの香味油をご利用ください！

ファインフーズは香味油（シーズニングオイル）が大得意です！

直火で抽出した香味油は調理感が特長で非常にシャープな香りを付与することができます。

「油脂」の最大の特長である「香りづけ」に是非、ひと手間かけたファインフーズの香味油をご活用くださいませ！

