

Products Line-up



爽やかな、自然の輝き。

KATO OIL MILL CO., LTD.

Refined Oil

白絞油 【Refined Oil】

優れた耐熱性と酸化安定性が特長の白絞油シリーズ。



大豆白絞油

コシが強く、特有のコクと旨みを兼ね備えています。

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



菜種白絞油

加熱安定性に優れ、あっさりとした風味が特徴です。

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



大判白絞油

あっさりとした菜種油と旨みのある大豆油をバランス良くブレンドしました。

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



キャノーラ白絞油

キャノーラ種を原料とし、素材の旨みを引き立て、軽い仕上がりが特徴です。

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



フライベース10

加熱安定性に優れた菜種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。

内容量	16kg
総重量	17.1kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



白絞油と サラダ油の違い

白絞油は揚げ物や炒め物に適しており、てんぷら油ともいわれ加熱に強いのが特徴です。

精製度を高め、低温で曇らないようにしたものがサラダ油です。さらっとして軽い口当たりですので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。



Salad Oil

サラダ油 【Salad Oil】

軽い口当たりと旨みが特長のサラダ油シリーズ



大豆サラダ油

コシが強く、特有のコクと旨みを兼ね備えています。

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



雪サラダ油

加熱安定性に優れた菜種サラダ油で、淡泊な風味と軽い仕上がりが特徴です。

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



コックサラダ油

あっさりとした菜種油と旨みのある大豆油をバランス良くブレンドしました。

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



キャノーラサラダ油

キャノーラ種を原料とし、素材の旨みを引き立て、軽い仕上がりが特徴です。

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



とうもろこし胚芽油&キャノーラ

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。

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



製菓用サラダ油

加熱安定性に優れた菜種油をベースに香ばしい風味と甘さのコーン油とコクのある風味の米油をブレンドしました。

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



Premium Oil

プレミアム油 [Premium Oil]

それぞれの特長を活かすこだわりのプレミアムシリーズ



コーンサラダ油

トウモロコシの胚芽を原料とし、香ばしい風味と特有の甘さが特徴です。

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



コーンサラダ油【2本入】

トウモロコシの胚芽を原料とし、香ばしい風味と特有の甘さが特徴です。

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



コーンサラダ油【6本入】

トウモロコシの胚芽を原料とし、香ばしい風味と特有の甘さが特徴です。

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



米サラダ油

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。

内容量	16.5kg
総重量	17.6kg
外形サイズ(mm)	237.5×237.5×350
賞味期限	2年(未開封時)



バッグイン白絞油

あっさりとした菜種油と旨みのある大豆油をバランス良くブレンドしました。

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



バッグインボックスは
使用後、小さくたたんで
処理できます。



バッグインサラダ油

あっさりとした菜種油と旨みのある大豆油をバランス良くブレンドしたサラダ油です。

内容量	15kg
総重量	15.8kg
外形サイズ(mm)	244×244×335
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。おいしく食べていただくには、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:シリコンとは

A: 油に添加するシリコ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。



Q:POVとは

A: 過酸化値(Peroxide Value)は、比較的初期の油の自動酸化に有効な劣化の指標です。食品衛生法でPOVの上限が決められている食品があります。未開封の食用油ではPOVは1前後です。油の劣化はPOVの数値だけで判断はできません。同時に臭いや風味の官能試験と合わせての判断が必要になります。

Q:植物油は健康によいのでしょうか?

A: 植物油には飽和脂肪酸や不飽和脂肪酸が含まれています。代表的なものとしては、悪玉コレステロールを減らすオレイン酸や、生命を維持する上で身体に不可欠な必須脂肪酸のリノール酸、リノレン酸が含まれています。リノレン酸は体内でEPAやDHAなどに作りかえられます。

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
[岡山工場飼料事業部] 岡山県玉野市田井6-7-2

創業 / 昭和16年4月

資本金 / 1億4,000万円

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>