

Vegetable JUNKO OIL

日本初! 非遺伝子組み換え

「Non-GMO」圧搾抽出大豆オイル



日本の子どもたちは
毎日、**悪い油**を知らずに食べています。



当店はジュンコオイルを使用しております。

食材を調理する「**油**」にもこだわっています。
圧搾抽出のエキストラバージン大豆油です。

コレステ
ロール
0

オメガ3系
必須脂肪酸
が豊富

トランス
脂肪酸
0

ビタミン
E
がそのまま

美容と健康にジュンコオイルを!

JUNKO OIL
www.junko-oil.com

安心安全な食用油【JUNKO OIL】であなたの健康を守りたい!!!

株式会社 淳子

01

昨今のからだにいい**健康な油**が進出した背景

日本の子どもたちは毎日、**悪い油**を知らずに食べています。

他人ごとではない**生活習慣病**（認知症、心筋梗塞、肥満、アトピー、うつ病等）の**増加、深刻化**。

米食品医薬品局（FDA）はトランス脂肪酸を、**2018年6月までに食品添加物から全廃する**と発表。

油についての書籍はが500万部以上。
⇒**消費者の認知度高まる**

からだにいいオイル油が大人気!!!
TV、情報誌で頻繁に露出。



健康被害の原因は油（狂った油トランス脂肪酸、過剰なリノレン酸油）であることを
日本の消費者は知ってしまった!!!

⇒メーカー主導の戦略ではなく、だまされない本物志向へ!!!

02

健康被害の原因は揚げ物⇒それでも揚げ物はみんな大好き!!!

世界中の料理のメインは揚げ物

惣菜の80%以上の売上が揚げ物

みんな大好きな食べ物は揚げ物

健康被害の原因は揚げ物（油）
（狂った油 トランス脂肪酸）



ヘルシーでカロリーダウンの揚げ物の実現が難しい

油が進化していない（トランス脂肪酸だらけの油）

揚げ物が進化していない

03

今話題のスーパーオイル!!! JUNKO OILとは

2019年も注目カテゴリー「油」

2015年は油=悪のイメージが見直されました

代表例：ココナッツオイル・アマニ油・えごま油

動脈硬化予防、アルツハイマーの予防、中性脂肪低減、うつ病
血中コレステロールの低減等が言われている

効能は素晴らしいが一つの欠点 特徴=個性が強い！酸化しやすい！熱に弱い！そして毎日の料理に合わない
健康的な要素を体に取り入れつつ、どんな料理にも合う **オンリーワンのオイル（大豆油）**

それが **JUNKO OIL（ジュンコオイル）!!**

→昔ながらの圧搾抽出法、つまり大豆油の「エキストラバージンオイル」!!

→栄養素たっぷり健康的で希少、まさに「プレミアム大豆オイル」!!



お得サイズ
920g

業務用
18L

ベジタブルオイルの特長

特長1	特長2	特長3	特長4
トランス脂肪酸ゼロ	コレステロールゼロ	オメガ-3系必須脂肪酸*がオリーブ油の約8倍	ビタミンEが自然のままいきている
①製造に際して一切の添加物、化学材料を使用していない油!	②コレステロール・ゼロ	③必須脂肪酸のオメガ3系がオリーブオイルの含有量よりも8倍も豊富に含有。	④大豆の栄養素がそのままいきています。

*大豆・青魚に多く含まれる必須脂肪酸

使用効果

コスト削減

油&廃油代
人件費,求人費
ロス率、メンテ

ヘルシー

カロリーダウン
焦げカス除去
油の劣化防止

品質向上

臭い移りなし
長時間品質維持
均一な仕上り

安全性向上
効率向上

ダクト火災
油はねの労災
時短、多機能

コックレスで、さらに美味しく、カリッとジューシーと！

05

それがJUNKO OIL!! 通常食用油とJUNKO OILの特徴、価格比較 (某スーパー惣菜コーナー)

	通常の大豆油	JUNKO OIL
価格		
油の交換頻度(例)	3日に1回	6日に1回(しかも継ぎ足しでOK)
月間使用金額(例)		使用量が半分で廃油不要
その他の特徴	・ソルベント抽出方式 化学溶剤使用 ・トランス脂肪酸含有 ・酸化防止剤を添加 ・泡防止剤として添加 ・廃油処理 ・遺伝子組み換え大豆	・完全オーガニックの昔ながらの圧搾抽出で製造 ・トランス脂肪酸ゼロ ・ビタミンEがそのまま生きている ・廃油をほとんどしない。ほぼ継ぎ足し ・オメガ-3はオリーブオイルの12倍 ・化学添加物なし ・コレステロールゼロ ・アレルギー物質含まず ・化学合成農薬不使用 ・保存料不使用 ・コーシャマーク認定 ・NON GMO (非遺伝子組み換え) etc



06

それが**JUNKO OIL!!** 通常の油とジュンコオイルの油削減テスト結果
(某スーパー惣菜コーナー)



3日に1回交換



6日に1回交換 -50%
しかも継ぎ足しでOK!!!



15%減少



65%
減少

【削減するもの】

- | | | | | |
|--|---|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 揚げ時間 • ロス率 • 火傷による労災 | <ul style="list-style-type: none"> • 油交換の手間 • 揚げ物のカロリー • 人件費 | <ul style="list-style-type: none"> • 油煙 • 有害物質 • 掃除コスト | <ul style="list-style-type: none"> • ダクト掃除の手間 • 焦げカス付着 • Co2 | <ul style="list-style-type: none"> • 揚げ物の臭い移り • ダクト火災の危険 • 環境汚染 |
|--|---|---|---|--|

【向上するもの】

- | | | | | |
|--|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 美味しさ • クリーン度 • ブランド力 | <ul style="list-style-type: none"> • ヘルシー度 • 商品の差別化 • 生産性 | <ul style="list-style-type: none"> • カリッと感 • イメージ • 効率 | <ul style="list-style-type: none"> • ジューシー度 • 惣菜、揚げ物の売上 | <ul style="list-style-type: none"> • 安全性 • 評判 |
|--|--|---|---|---|

07

それが**JUNKO OIL!!** 通常の油とジュンコオイルの油削減テスト結果
(某スーパー惣菜コーナー)

1：食材への油吸収量

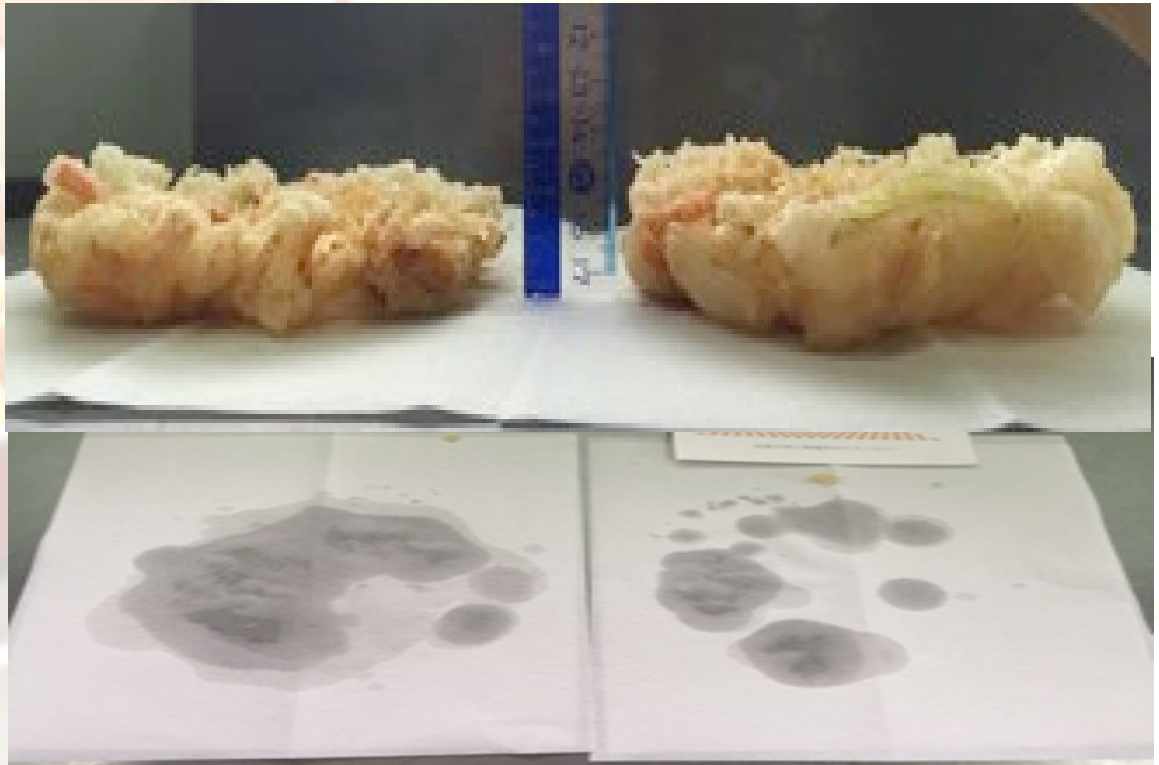
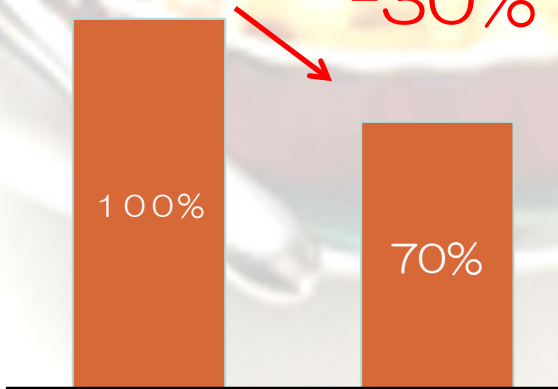
効果

- 1：長時間のサクット感の維持
- 2：油代の削減
- 3：ヘルシーな揚げ物



2：食材からの油ダレ

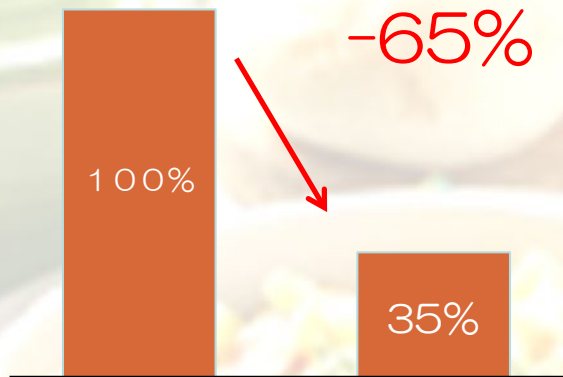
-30%



油切れがよく、油ダレがしにくい!!!

それが**JUNKO OIL**!!通常の油とジュンコオイルの油削減テスト結果
(某スーパー惣菜コーナー)

3：油の匂い (平均)



従業員のコメント

「家に帰ったら娘に『お母さん部署変わったの?』と言われるくらい油の臭いがしない。」

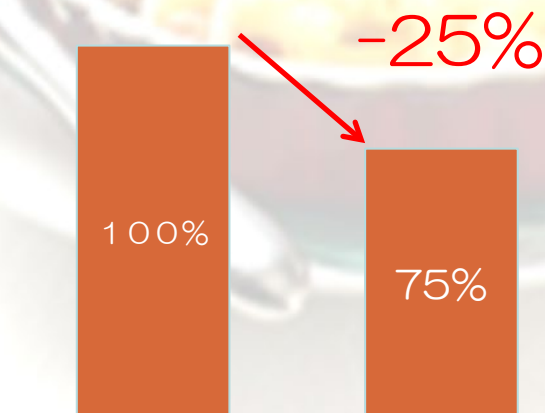
「オイルミストを吸うので胸がいつも気持ち悪かったけど、最近はそうでもなくなった。」

「よく火傷してたけど、最近しなくなった。」

「お客様にも喜ばれるので、仕事が楽しい。」

「パートさんが辞めなくなった」

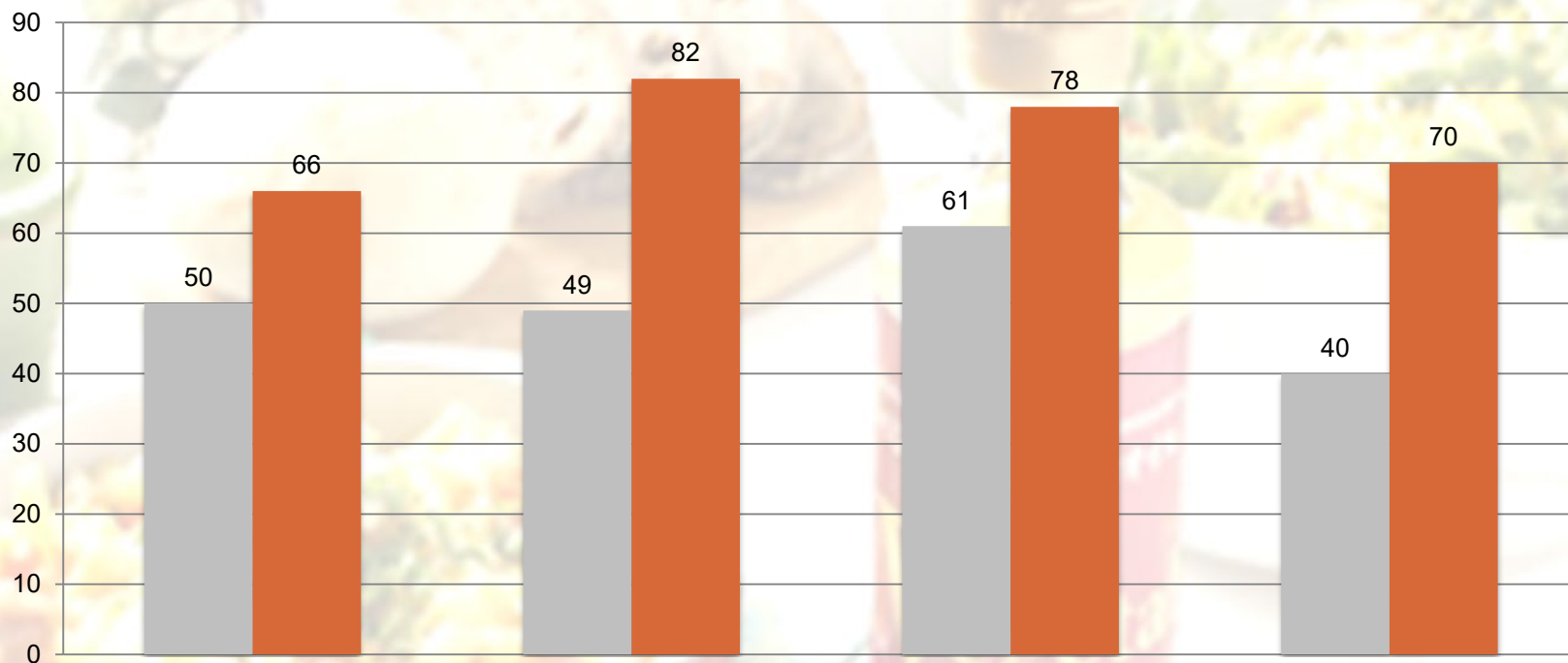
4：油煙 (＋水蒸気)



効果

- 1：店内環境の改善
- 2：従業員、バイトの皆様の福利厚生の上
- 3：油はねによる火傷の労災の減少
- 4：バイト、従業員の定着率の上

それがJUNKO OIL!! JUNKO OIL ブラインドテスト結果 (某スーパー惣菜コーナー)



調理後、1時間以上経過したものを、社員食堂にてランチの際に準備いたしました。
通常油とジュンコオイル、各半個ずつ試食していただき、
美味しいと感じたものに投票していただきました。

	通常油	ジュンコオイル	試食食材
4月24日	50人	66人	ポテトコロッケ
4月25日	49人	82人	肉だんご
4月26日	61人	78人	ポテトコロッケ
4月27日	40人	70人	肉だんご

それが**JUNKO OIL!!** ジュンコオイル導入後、償却までの効果比較
 (某スーパー惣菜コーナー) ※揚げ物の種類によっては効能効果が変化します。

	従来の油	ジュンコオイル	
油の酸化防止	×	◎	通常の70%以下
油交換回数	3日に1回	6日に1回	約50%以上ダウン
油代	100%	60%以下	約40%以上ダウン
油交換人件費	10日×30分	5日×30分	約50%以上ダウン
美味しさ	×	◎	
カロリーオフ	×	◎	
長時間の品質維持	×	◎	
ロス率	2時間で廃棄	4時間で廃棄	約50%以上ダウン
油の臭い移り	有り	なし	
揚げ物の臭い移り	有り	なし	
同時多種類揚げ	×	◎	
揚げ物売り上げ	現状維持	向上	約200%アップ
オンリーワンのメニュー開発	×	◎	
他店との差別化	×	◎	
ダクトメンテナンス	月1回	1年で1回	約90%以上ダウン
6年間経済効果	見込めず	可能性あり	
ダクト掃除時間と人件費	毎日30分	2日に30分	約50%以上ダウン

11

それがJUNKO OIL!! JUNKOOIL 油削減費用のみの経済効果 (某串カツチェーン店(業務用)の場合)

前提条件
現状油を毎月30缶使用
油は変更しない
3日に1回は廃油 油入れ替え

JUNKO OILを使用。
月15缶に削減
消費量を50%削減

6日油はそのまま
廃油せず継ぎ足し

店主コメント

「コストパフォーマンスとしてもいいですが、何よりも70歳のご夫婦のお客様が20本の串カツを召し上がっていただいて喜んで帰っていただける事が、何よりもうれしいです。」

「またオンリーワンの商材ですので、他社、競合店との差別化もしっかりと図れます」

「廃油せず、継ぎ足しにて油を使用してます。油の色が少々黒くなっても商品に移りません。」

「売上は以前よりも200%向上。特に最近は女性のお客様が非常に増えてきました。」

『こんな商品に出会えて、お客様も喜んでいただいて売り上げも上がって…。是非広めていきたいです。』

12

店舗での販促POP例



13

新商品開発

一例

生フルーツ入りドーナツ



揚げたて揚げせんべい



半熟卵入りカレーパン



スティックコロック



揚げたこ焼き



イチゴクレープ



揚げチップス



カレーパン



アメリカンドッグ



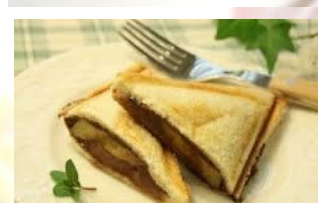
焼き芋



揚げたてチュロス ***



揚げクッキー



ホットサンド



春巻き



ぼてとチップス



たい焼き



サータアンダギー



フレンチフライ



絹ごし豆腐の素揚げ



スティックドーナツ



ごま団子



ホットアップルパイ



揚げたてさつま揚げ



焼きサバ

お客様

- 安心して揚げ物が食べられる
(コゲカス付着激減で有害物質激減)
- カロリーオフの揚げ物が食べられる
(ヘルシーで成人病予防につながる)
- カラッとして油くどくない揚げ物が食べられる
(油浮きの激減で、おいしくたくさん食べられる)
- この店でしかない揚げ物が食べられる

キッチン従業員

- 定着率向上
- 揚げる順番を気にする必要なし
- キッチン環境の改善→掃除時間を大幅に短縮
- 健康への影響を大幅に低減
(油煙の体内侵入激減、発ガン率低下、油原病の低減)
- 身体や髪の毛、衣類への臭い付着激減
→シャンプーやクリーニング回数減少
- 油ハネによる火傷の激減

設備メンテ部門

- 掃除回数の削減
(ダクト、グリストラップ、防火ダンパー)
- 交換費用の削減
(総メンテナンスコスト、フィルター交換)
- 設置費用、撤退費用の削減
(総設備費用、新店設備費用)



会社・経営陣

- リスクヘッジの向上
食中毒、火災 臭いなどの悪評対策
- 売り上げ&利益の向上
(経費削減、生産性アップ)
- 差別化戦略の強化 (新メニュー開発)
- 企業イメージの向上
(CO2削減、環境保護、社会貢献、IR効果、福利厚生の上など)

店舗マネジメント

- コスト削減 (油代、廃油代、人件費、光熱費)
- メニューの品質向上 (油のニオイ移り激減、おいしくヘルシーな揚げ物提供 他店ではできないメニューの開発)
- 店内の衛生状態の向上
臭い激減、火傷によるリスク削減、掃除時間・テーマの削減)
- 生産性の向上・効率化 (揚げ時間、油交換回数短縮)
同時に様々な揚げ物が可能