

「日清サラダ油」の発売から100年目の新技術
「酸化」を防ぎ、開封後もすっきり、油っこくな～い！
鮮度長持ち、サビないオイル「日清ヘルシークリア」を新発売
～2024年2月28日(水)から全国で発売開始～

日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)は、「酸化」を抑制する新技術「ウルトラ酸化バリア製法」によって、開封後も鮮度が長持ちする食用油「日清ヘルシークリア」を新発売します。

2024年は、1924年に「日清サラダ油」が誕生してから100年目の記念すべき年となります。当社は菜種やごまを原料とする食用油が一般的だった100年前に、日本ではじめて精製度の高い大豆油の製造・販売を開始しました。野菜サラダにそのままかけて食べられる「サラダ油」は、野菜の生食文化の普及に寄与しました。また、この100年の間、当社は数多くの技術を開発し商品として上市することで、食用油を通して新たな価値を提供し続けてきました。特に「酸化」は食用油の品質を左右するものであり、多くのお客様が気にされている不安や関心のポイントの一つでもあります。

当社は、従来より「酸化」を抑える技術を数々と開発してきましたが、このたび、これまでの技術を結集し、さらに進化させた「ウルトラ酸化バリア製法」を開発しました。お客様の「酸化」に対する漠然とした不安をクリアにした「日清ヘルシークリア」により、開封後もつくりたての油のおいしさが続くという新たな価値を提供し、クッキングオイルの魅力さをさらに高めることで、家庭用食用油市場をさらに活性化していきます。

■商品の特長

- ・鮮度長持ちサビないオイル
つくりたての油のおいしさが開封後も持続！
- ・開封後もすっきり油っこくない
開封後、一定期間経過した油でもすっきり、油っこくない！
- ・調理時のにおいが少ない
新油はもちろん、開封後にも油特有の加熱時のにおいを大幅に抑制！
- ・コレステロール0ゼロ
- ・ビタミンEたっぷり



[画像ダウンロード](#)

■酸化と戦う新製法「ウルトラ酸化バリア製法」とは

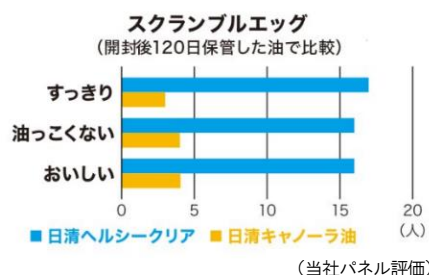
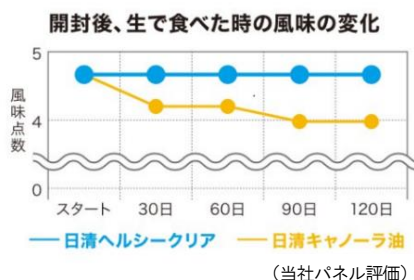
技術その1: 製造時の酸化を抑える「Neo ナチュメイド製法」

低温・高真空の状態での精製することで、製造時の酸化油脂の生成を抑制します

技術その2: 油中の酸素を微細な窒素バブルで追い出す「日清ウルトラファインバブル製法」

技術その3: 開封前の酸化を抑える「酸化ブロック製法」

容器のヘッドスペース内の酸素を追い出し、代わりに窒素を充填させます



■油の酸化ってナニ？

空気中の酸素と油が反応して起こる変化を油の酸化と言い、「光、高温、空気、水分」などにより促進されます。酸化した油は、調理時に不快なおいがしたり、色が濃くなったり、消えにくい細かい泡が出たりします。酸化した油を食べると気分が悪くなったり、むかむかと胸やけを感じる方もいます。

■商品基本情報

商 品 名	日清ヘルシークリア
内容量・容器	800g ・ PET
賞 味 期 限	25 カ月
希望小売価格(税別)	オープン価格
発 売 日	2024 年 2 月 28 日(水)
発 売 地 域	全 国

リリースに関するお問合せ先 日清オイリオグループ株式会社 広報IR部 広報課
TEL:03-3206-5109 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目 23 番 1 号
商品に関するお問合せ先 お客様相談窓口 フリーダイヤル 0120-016-024