

2025年7月22日

エバラ食品工業株式会社

エバラ食品 業務用新商品 「プラスアップ[®] ^{チーユ}鶏油風味オイル」新発売 少量加えるだけで香りとコクがアップ！

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：森村 剛士）は、2025年8月5日（火）より、業務用商品「プラスアップ 鶏油（チーユ）風味オイル」を全国で発売いたします。



プラスアップ 鶏油風味オイル

鶏の風味とまろやかなコクを感じられる風味オイルです。ラーメンなどの中華料理の香りとコクを一層引き立てます。

| 商品名 | 発売日 | 内容量 | 入数 | 発売地区 |
|-------------------|------|--------|---------------|------|
| プラスアップ 鶏油風味オイル | 8月5日 | 455グラム | 1ケース 12本入り | 全国 |

「プラスアップ 鶏油風味オイル」は、鶏油となたね油をブレンドし、鶏の風味とまろやかなコクを表現した風味油です。開封後も密閉できる少量でも使いやすいボトルタイプを採用しました。ラーメン1杯に対して5～10グラムを目安にご使用ください。ラーメンの仕上げに回しかけるだけで、香りとコクを引き立てます。

※ 本品に含まれる使用原料の性質により沈殿することがあるため、よく振ってからご使用ください。

業務用商品「プラスアップ」シリーズは、ラーメンや中華料理などに加えるだけで、風味やうまみ、コクを“プラスアップ”できる調味料です。加えるだけという手軽さで、ひと味違う味わいに仕上がります。本シリーズは、「鶏油風味オイル」以外にも「にんにく辛味噌」や「揚げにんにく油」、「煮干し風味油」などをラインアップしており、業務用商品のラーメンスープ群と併せてお使いいただいております。

このたび、「鶏油風味オイル」を追加することで、より一層、外食および中食業界でお役立ていただけるよう、努めてまいります。

当社ホームページ「業務用サイト」(<https://gyoumuyou.ebarafoods.com/>)では、業務用商品のレシピ検索など、外食店のメニュー作りを応援しております。



香味醤油らめん
（「鶏油風味オイル」使用）

本件に関するお問い合わせ

- 報道関係の方のお問い合わせ
エバラ食品工業株式会社 広報 IR 部 広報課
TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / ALL_KOUHOU@ebarafoods.co.jp
- お客様のお問い合わせ
エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 TEL 0120-892-970（フリーダイヤル）