

2023年1月6日

報道関係者各位

**健康イメージ<sup>※</sup>と使いやすさで人気急上昇の“こめ油”をブレンド  
新製品 JOYL「AJINOMOTO. こめ油たっぷりクッキングオイル」  
2月22日より全国出荷開始  
-素材本来の味を活かし、あらゆる料理にぴったり-**

株式会社 J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長執行役員：佐藤 達也 以下当社）は、新製品 JOYL「AJINOMOTO. こめ油たっぷりクッキングオイル」を発売、2月22日（水）より全国に出荷開始します。本製品は、健康イメージ<sup>※</sup>と使いやすさで市場が拡大を継続している“こめ油”をたっぷりブレンドしており、素材本来の味を活かし、あらゆる料理にお使いいただける製品です。

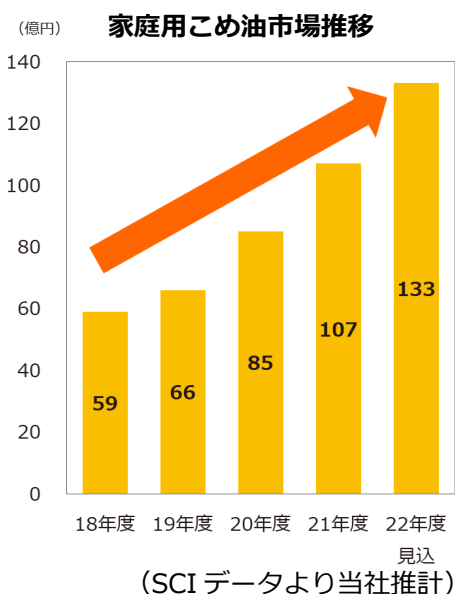


### ■ 最近話題の“こめ油”とは？家庭用市場の拡大とその背景

こめ油は、米ぬか・米胚芽を原料とする植物油です。オレイン酸が豊富で、米ぬかにだけ含まれるポリフェノールの一種「γ-オリザノール」をはじめ、トコトリエノール、トコフェロールなど米ぬか由来の成分を多く含みます。クセがないためフライ、ドーナッツ、煎餅、かりんとうなどの加工食品や揚げ菓子など、業務用では以前より広く使われています。

近年、健康イメージ<sup>※</sup>や原料のわかりやすさに加え、サラダ油やキャノーラ油と同様に汎用的な使い方ができることが支持され、家庭用こめ油市場は拡大しています。2018年度から2021年度までの年平均成長率は22%であり、今後もこの傾向は継続する見込みです。

※2021年度 日本植物油協会「植物油に関する使用実態意識調査」より



## ■新製品：JOYL「AJINOMOTO こめ油たっぷりクッキングオイル」

今回新たに発売するJOYL「AJINOMOTO こめ油たっぷりクッキングオイル」は、こめ油がたっぷり入った、料理がおいしく仕上がるクッキングオイルです。あっさりとおこくないこめ油に、コクのある大豆油をミックスしており、風味のバランスが良く、素材本来の味を活かすので、あらゆる料理にお使いいただけます。



製品名	JOYL「AJINOMOTO こめ油たっぷりクッキングオイル」
容量・容器	900 g エコボトル
原材料名	食用こめ油（国内製造）、食用大豆油
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ こめ油がたっぷり入った料理がおいしく仕上がる油です。</li> <li>✓ あっさりとおこくないこめ油に、コクのある大豆油をミックスした風味のバランスが良い油です。</li> <li>✓ 素材本来の味を活かすので、あらゆるお料理にお使いいただけます。</li> </ul>
価格	オープン価格
賞味期間	製造日から1年

## ■J-オイルミルズについて

株式会社J-オイルミルズ（東証プライム市場、証券コード2613）は2004年に製油業界の3社が統合して誕生した、味の素グループの食用油メーカーです。JOYL「AJINOMOTO オリーブオイル」をはじめとする油脂製品を主力とし、特に業務用油脂では高いシェアを誇ります。マーガリン類、油糧（ミール）、スターチ、機能性素材など幅広い事業を展開しており、プラスチック使用量を6割以上\*削減した紙パックの食用油「スマートグリーンパック®」シリーズや植物性チーズ「Violife（ビオライフ）」、CFP(Carbon Footprint of Products)マークを取得した業務用の長持ち油「長徳®」シリーズなど、植物由来の原料から価値を引き出し「おいしさ×健康×低負荷」の実現を目指しています。詳細については <https://www.j-oil.com/> をご参照ください。\*当社計算。従来のプラスチック製の同容量帯容器と比較した場合。

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>  
 株式会社J-オイルミルズ コーポレートコミュニケーション部 広報グループ  
 Tel : 03-5148-7103 E-mail : [pr@j-oil.com](mailto:pr@j-oil.com)

<家庭用食用油に関するお客さまのお問い合わせ先>  
 株式会社J-オイルミルズ お客様相談室 TEL : 0120-211228  
 受付時間：平日の午前10時～午後0時30分、  
 午後1時30分～午後4時（土・日・祝日・当社休業日を除きます）  
 お問い合わせフォーム： <https://faq-j-oil.dga.jp/form/contact.html>