

2023 年 10 月 3 日

各位

Ｊ-オイルミルズ、2024 年度 新卒者内定式を開催 ４年ぶりの製菓研修に内定者 12 名が参加 ―“「食べる」よろこびと「つくる」よろこび”を体感、働くイメージを具体化―

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 CEO:佐藤 達也 以下当社）は、2023 年 10 月 2 日、2024 年度の新卒採用内定式を当社複合型プレゼンテーション施設「おいしさデザイン工房®」で執り行いました。内定者 12 名はその後、同施設で当社の業務用コンパウンドマーガリン（植物性油脂と動物性油脂の両方を配合したマーガリン）「RESUCRE（レシュクル）」を使用した製菓研修に参加しました。

本製菓研修は、内定者に“「食べる」よろこびと「つくる」よろこび”を体感し、働くイメージを具体化していただきながら、当社をより身近に感じて頂くこと、同期との交流を深めていただくことを目的として、2019 年に初実施いたしました。新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け 2020 年以降は中止していましたが、今回 4 年ぶりに実施いたしました。（実施にあたり厚生労働省「感染対策のポイント」に従い、感染拡大防止に留意いたしました。）

■代表取締役社長執行役員 CEO 佐藤 達也 挨拶（抜粋）



代表取締役社長執行役員 CEO 佐藤 達也=2 日、おいしさデザイン工房®



内定者 12 名との撮影 前列中央右：代表取締役社長執行役員 CEO 佐藤 達也、前列中央左：執行役員 CHRO 人事・総務担当 江淵 泰久=2 日、おいしさデザイン工房®

皆さんが当社を選んでくださったことに心から感謝しています。会社は活躍の場と機会を提供してまいります。成果を出し、会社の成長と発展、社会への貢献を実現していただきたいと思います。

当社は過去 2 年間、厳しい環境にさらされました。新型コロナウイルス感染症の蔓延により、外食産業では油の需要が大幅に減少しました。またバイオ燃料需要の増加、産地の干ばつ、ロシアによるウクライナ侵攻、為替の急激な変動などの外部要因が、大豆や菜種・パームなどの原料コストに大きな影響を及ぼしました。しかし私たちはこの環境を耐え抜き、この間に得た学びと対策の成果が出始めています。皆さんが入社される来年は今年に続き、復活と成長の時代として、新事業や海外事業などの比重を高めていきます。会社が大きく変化する局面を経験していただきたいと思います。

本日は「おいしさデザイン工房®」で、当社には油以外にもユニークな商品やビジネスがあることを実感いただきます。我々の仲間として何ができるか考えてみてください。皆さんの活躍を心から応援しています。

■ 製菓研修について

内定者は3班に分かれ、当社従業員から説明を受け、業務用コンパウンドマーガリン「RESUCRE（レシュクル）」を用いてフルーツタルト作りに挑戦しました。内定者同士で協力しながらタルトヘクッキー生地を敷き、カスタードクリームやフルーツで飾り付けをして、製菓研修を通じて交流を深めました。

<内定者コメント（抜粋）>

- 普通の内定式と違い、みんなで協力しながら作業を進めるなど、実践的で面白かった。
- 他の同期とも関わることができ、仲良くなれた。胃袋も満足した。
- 来年度が楽しみになった。内定者の方々と関わる機会が設けられているのはとても良い試みだと思った。
- 珍しい内定式なので友人に自慢した。内定者のみんなと仲良くなった。
- このような形で家庭科の調理実習のように同年代の方と料理することがほとんど無いので、仲が深まり、童心に帰った。入社がより楽しみになった。



製菓研修の様子=2日、おいしさデザイン工房®



試食・交流の様子=2日、おいしさデザイン工房®

■ 「おいしさデザイン工房®」について

2018年7月、東京・八丁堀に開設した複合型プレゼンテーション施設です。油脂、スターチ、マーガリン、プラントベースフードなど多様な品目の提案が可能な当社製品を組み合わせることで、業務用のお客様にとって最適な「ソリューション」を提案しています。テストキッチンとしての機能に加え、イベント開催の場としても活用しており、災害時にはBCP拠点として機能する施設でもあります。



「おいしさデザイン工房®」にはシェフ・パティシエ・パン職人など、食に関するさまざまな専門知識を持つプロフェッショナルが多数所属しています。スペシャリスト集団が従業員として在籍し、ソリューション事業部の一員として、大手外食チェーン、コンビニエンスストアやスーパーなどの中食、加工食品メーカー等のBtoBのお取引先様のメニュー開発など、おいしさをデザインする重要なアプリケーション業務を担っています。

■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。