

2023年11月8日

各位

「食べるサス活」プロジェクト 「Violife（ビオライフ）」を使用した乳不使用のスイーツを開発！ -11月8日より女子栄養大学「菓子工房 プランタン」店舗で期間限定発売-

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、「食べるサス活」プロジェクトの一環として、女子栄養大学駒込キャンパス内「菓子工房 プランタン」において、植物性チーズ※¹「Violife（ビオライフ）」を使用した「クリーミィレモンロールケーキ」※²が発売されることをお知らせします。今回提供するスイーツは、同大学併設の香川調理製菓専門学校の助教授 川内 唯之氏が考案したもので、11月8日（水）から発売し、年内まで提供予定※³です。

※1 乳製品のチーズではありません ※2 卵を使用しております ※3 販売状況により提供終了が前後する可能性があります

女子栄養大学「菓子工房 プランタン」 ×

Violife
100% Vegan



菓子工房 プランタン責任者
香川調理製菓専門学校（助教授）
川内 唯之 氏



「ビオライフ 植物生まれのクリーミィ」をクリーム部分に使い、ピスタチオのスポンジケーキとストロベリーコンフィチュールを組み合わせたさわやかな味わいです。なお、卵を使用しております。（税込 550 円）



「ビオライフ 植物生まれのクリーミィ」ココナッツオイルを使用した植物生まれのチーズ※。乳原料・乳糖・ナッツ不使用。
※乳製品のチーズではありません。
（オープン価格）

「菓子工房 プランタン」基本情報

住所：東京都豊島区駒込 3-24-3

営業時間：10：00～17：15（土曜日 16：00）

定休日：日曜日・祝日定休 土曜日不定休 ※夏季、年末年始、学校行事で休みになる場合があります。

詳細は公式サイトでご確認ください。公式サイト：<https://www.eiyo.ac.jp/purantant/>



■「食べるサス活」プロジェクト

2023年6月5日の環境の日に、アップフィールド社（オランダ）とともに展開するプラントベースフードの世界的ブランド「Violife」シリーズにおいて当社が開始したプロジェクトです。「定期的に動物性の食生活を植物性に切り替えて、カラダにも環境にもサステナブルな食生活」を推進しています。今後も持続可能な社会の実現に向けて、当社では「Violife」をはじめとした「おいしさ×健康×低負荷」の製品を提供してまいります。



■植物性チーズ「Violife」シリーズについて

乳やナッツを使用せずココナッツオイルを主原料とし、豊かな風味とコクが引き出すおいしさが特長のプラントベースチーズです。乳製品のチーズよりカロリーおよび脂質が10%低く（当社調べ）、国が定めたアレルギー物質（特定原材料等）28品目不使用で、“みんなが楽しめるおいしさ”を追求しました。ヴィーガン・ベジタリアンの方だけでなく食物アレルギーをお持ちの方や健康志向の方からも高い評価をいただいています。



■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。