NEWS RELEASE



2024年1月10日

各位

イタリア伝統ブランドのオリーブオイル J**◇YL** 「FILIPPO BERIO®」に新サイズ投入!

- 720gUD エコペット 2月 20日(火)より全国で順次発売 -

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、
J Y L 「FILIPPO BERIO®エクストラバージンオリーブオイル」と J Y L 「FILIPPO BERIO®オリーブオイル」
の新サイズである 720gUD エコペットを 2 月 20 日(火)より全国で順次発売します。

当社はイタリアの伝統ブランドである「FILIPPO BERIO®」を、当社の前身企業の一社である株式会社ホーネンコーポレーション時代を含め約40年前から国内で販売しております。このたび、「FILIPPO BERIO®エクストラバージンオリーブオイル」と「FILIPPO BERIO®オリーブオイル」において、新たな容量720gを追加し、ラインアップを強化します。





JÒYL「FILIPPO BERIO®エクストラバージンオリーブオイル」720gUD エコペット(左) **JÒYL**「FILIPPO BERIO®オリーブオイル」720gUD エコペット(右)

■「FILIPPO BERIO®」について

「FILIPPO BERIO®」は、イタリア半島中部に位置するトスカーナ州ルッカのオリーブオイル職人、フィリッポ・ベリオ氏(1829~1894 年)が 1867 年に商標化したオリーブオイルブランドです。イタリアの伝統に培われた品質は、1872 年リヨン(フランス)、1893 年シカゴ(アメリカ)の国際的な博覧会でも認められ、世界各国で愛されています。



J◇YL「FILIPPO BERIO®」製品ラインアップ

■製品概要



製品名 J ↑ YL 「FILIPPO BERIO® エクストラバージンオリーブオイル」 容量・容器 720gUD エコペット 原材料名 食用オリーブ油(イタリア製造) 価格 オープン価格 ✓ イタリアの伝統ブランド「FILIPPO BERIO®」オリーブオイル。 ▼ オリーブの果実そのままの豊かな香りと風味が生きています。 ▼ ドレッシングやマリネなど、そのままお使いいただくお料理におすすめです。 製造日から 1 年



■おすすめレシピ「生ハムとマッシュルームのトマトソースフェデリーニ」



材料(2人分)

フェデリーニ 140 g 生八ム 6 枚 (60 g) マッシュルーム 4 個 (40 g) トマト 2 個 (300 g) にんにく (みじん切り) 大さじ 1 (10 g) 赤唐がらし 1/2 本 「FILIPPO BERIO® オリーブオイル」 大さじ 4 塩 小さじ 1/2 ルッコラ 適量

A 湯 1.5 リットル 塩 小さじ 2

- ① 生八ムは2cm幅に切り、マッシュルームは薄切りにし、トマトはひと口大に切る。ルッコラは4cm長さに切る。鍋にAを沸かし、フェデリー二をゆでる。
- ② フライパンに「FILIPPO BERIO® オリーブオイル」(大さじ 2)、にんにく、赤唐がらしを入れて熱し、マッシュルーム、トマト、塩を加え、トマトの形が崩れるまで炒める。
- ③ ②に生ハムの半量と、ゆでたフェデリー二、「FILIPPO BERIO® オリーブオイル」(大さじ 2)を加えて混ぜ、器の中心に盛る。まわりにルッコラと、残りの生ハムを散らす。
 - ※食べるときにお好みで「FILIPPO BERIO® オリーブオイル」をかけてください。

■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。J YL 「 JINOMOTO 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。