

2025年1月7日

各位

**JOYL「AJINOMOTO. オリーブオイル」シリーズ 400g 瓶  
お客様の声を反映して、容器を軽量化  
- 2月1日より生産開始 -**

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、スペイン産オリーブ100%使用の JOYL「AJINOMOTO. オリーブオイル」シリーズにおいて、JOYL「AJINOMOTO. オリーブオイルエクストラバージン」400g 瓶、JOYL「AJINOMOTO. オリーブオイル」400g 瓶をリニューアルし、軽量化した新容器を採用して2月1日より生産を開始します。



JOYL「AJINOMOTO. オリーブオイル  
エクストラバージンオリーブ」400g 瓶



JOYL「AJINOMOTO. オリーブオイル」400g 瓶

今回のリニューアルは、お客様の声を反映し、内容量はそのまま容器1本あたりのガラス使用量を従来品より56g削減し、瓶の強度を維持しつつ軽量化しました。当社調べによると、オリーブオイル購入時に瓶製品に対して重さを気にするお客様が半数を超え、重さに対する意識が高いことがわかりました。また、瓶が軽量化されることで買い物時の持ち帰りも楽になってうれしい、軽い方が持ちやすい、注ぎやすいなどの声もありました。

軽量化することは、製造時や輸送時の省エネルギー、省資源にもつながります。今回の軽量化の結果、製造時におけるCO<sub>2</sub>排出量は15%削減※されています。

※当社従来品 400g 瓶の製品と比較した場合

株式会社 J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加タワー

【製品概要】



製品名	JOYL「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」
容量・容器	400g 瓶
原材料名	食用オリーブ油（スペイン製造）
賞味期限	製造日から 19 カ月
価格	オープン価格
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 指定農園の原料だけを搾った風味豊かなエクストラバージンオリーブオイルです。</li> <li>● 苦味・辛味が少なくフルーティな味わいで、サラダやカルパッチョにそのままかけたり、炒め物、揚げ物にもお使いいただけます。</li> <li>● 容器はガラス使用量を従来品より 56g 削減しました。</li> <li>● フレッシュキープ（空気にふれない新鮮輸入・新鮮保管）製法</li> </ul>

【製品概要】



製品名	JOYL「AJINOMOTO オリーブオイル」
容量・容器	400g 瓶
原材料名	食用オリーブ油（スペイン製造）
賞味期限	製造日から 19 カ月
価格	オープン価格
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 苦味や辛味が少なくあっさりした風味なので、お子様がいる家庭にもおすすめ。</li> <li>● 炒め物、揚げ物、ドレッシング、どんな料理でもお使いいただけます。</li> <li>● 容器はガラス使用量を従来品より 56g 削減しました。</li> <li>● フレッシュキープ（空気にふれない新鮮輸入・新鮮保管）製法</li> </ul>

JOYL「AJINOMOTO オリーブオイル」シリーズ

JOYL「AJINOMOTO オリーブオイル」シリーズは、日本の食卓や素材・料理に合うよう、香り豊かに苦味と辛味を抑えて仕上げしており、1996年の発売以来、多くのご家庭でご愛用いただいている当社を代表するロングセラー製品です。発売当初から鮮度にこだわっているオリーブオイルは、国際基準（酸度 0.8%）より厳しい酸度 0.3%以下（独自基準）のものだけをスペインのサプライヤーから厳選購入した上で、酸素に触れないよう密閉容器に窒素を充填して輸送・保管するとともに、国内工場での充填・包装時も酸素を抱き込まないよう品質管理を徹底しています（製法特許出願済み）。容器についても、開封後も酸素に触れにくい鮮度キープボトルや、酸素バリア性と遮光性に優れた紙パック等も採用しています。

## おすすめレシピ 「旬の青菜と釜揚げしらすのペペロンチーノ」



### 材料（2人分）

- ・スパゲッティ 160g
- ・青菜\* 100g
- ・釜揚げしらす 50g
- ・にんにく 2片
- ・赤唐辛子 1本
- ・JOYL「AJINOMOTO オリーブオイル」 大さじ3
- ・塩 少々
- ・黒こしょう 少々
- ・レモン汁 少々

\*青菜は、春なら菜の花や絹さや、春キャベツ、夏ならアスパラガスやブロッコリーなど。

### 作り方

- ① スパゲッティはたっぷりの熱湯に塩を加え、表示通りの時間茹でる。
- ② にんにくはみじん切りにし、タネを取り小口切りにした赤唐辛子と一緒にフライパンに入れ、オリーブオイル大さじ2を加えて中火にし、ゆっくり香りを出すように加熱する。
- ③ スパゲッティが茹で上がる直前に②に青菜を入れる。オイルにスパゲッティの茹で汁を入れて乳化させ、茹で上がったスパゲッティと青菜を和え、塩、黒こしょうで味を調える。
- ④ 皿に盛り、しらすをたっぷり盛る。レモン汁とオリーブオイル大さじ1をかけ、よく混ぜる。

### ■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。