

2025年10月2日

各位

Ｊ-オイルミルズ、2026年度新卒内定式を実施 調理実習で「手を動かして心を近づける」共同体験 内定者同士の交流会などで入社に向けて内定者をサポート

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：春山 裕一郎）は、10月1日（水曜日）に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2026年4月1日入社予定の内定者17名の内定式を行いました。内定式では企業理念において私たちの使命（ミッション）として掲げる「おいしさデザイン[®]」を内定者に体験していただくことを目的に、当社油脂製品を使用した調理実習を行いました。



調理実習の様子

当社では、同期や社員と自然に交流を深められる機会を設けようと、2019年から内定式に調理実習を取り入れています。実践的な体験を通じて交流が生まれており、これまで参加した内定者からは「普通の内定式とは違い、面白くて印象的だった」「来年度(入社)が楽しみになった」といった声が寄せられています。また、内定式後も安心して入社いただけるよう、内定者同士の交流会などのサポートも行っています。

今回の実習では、食用油の特徴や魅力を実感しやすいこと、幅広く当社製品を使用していただくこと、メインからデザートまで調理することを目的に、パスタやからあげ、マヨネーズ、からあげ用のタレ、チョコムースをメニューに選び、当社製品を活用した料理に挑戦しました。内定者に料理を教えるのは、外食や中食、加工食品、製菓・製パンなどの企業に対して、試作のデモンストレーションなどアプリケーション提案

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

を行う、シェフ・パティシエ・パン職人など食のプロフェッショナル社員です。調理実習後は、作った料理を囲みながら先輩社員との座談会を実施し、交流を深めるとともに、当社の企業理念や働くイメージを実感していただきました。

当社は企業理念において私たちの使命（ミッション）として「おいしさデザイン®」を掲げています。独自の強みである「おいしさデザイン®」を通じて、「食べる」よろこびに加え、調理や生産する「つくる」よろこびも創造するとともに、食にまつわる健康・環境・食資源などの課題解決にも取り組み、よりよい社会に貢献することを使命としています。

■内定者の声

- ・チーム分担で料理したことで、同期との距離が近くなりました。調理を通してお互いの人柄もわかって良かったです。
- ・対面だからこそその会話も生まれ、入社式前にこのようなイベントを通して同期とのコミュニケーションが取れてうれしかったです。
- ・料理を通してJ-オイルミルズの製品を知ることができました。麵のほぐれを良くする油など、機能性のある油の特徴も実際に使うことで理解できました。



調理実習の様子

■当社代表取締役社長執行役員 CEO 春山 裕一郎の挨拶（要旨）

「当社は、人びとの生活に欠かせない油脂を将来にわたり安定的に供給するという社会的使命と責任を負っています。当社は昨年7月に創立20周年を迎えましたが、当社の源流を辿ると、その歴史は約200年前までさかのぼります。長きにわたり日本の食文化を支えてきた企業の一つとして、今後も新たな価値を創造し人々の健やかな暮らしづくりに貢献し、当社のビジョンとして「Joy for Life® -食で未来によるこびを®-」を実現したいと考えています。

今後は、地球温暖化をはじめとする環境課題への対応に加え、AIなどの技術発展により、私たちの生活と食に対する要件が更に大きく変わるものと想定しております。将来の変化は予見できない部分もあり、常にさまざまなアイデアを出し合いながらその時々でベストの判断をしていく必要があります。4月に入社される皆さんの新しい発想と行動に期待しており、皆さんの自己実現をサポートしつつ会社も一緒に成長していければと考えております。

社会人として重要なことの一つは好奇心を持つことだと思っています。皆さんの学生生活は残り半年にな

りますが、ぜひ見聞を広げていろいろな価値観に出会っていただきたいと思います。そして、来年の4月に当社の社員としての一回り大きくなった皆さんにお会いできることを楽しみにしています」



春山 裕一郎 代表取締役社長執行役員 CEO

■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。