

2023年6月6日

報道関係者各位

6月は『環境月間』 『植物生まれのチーズ*1「Violife(ビオライフ)」で実現する 「食べるサス活」プロジェクト始動!』記者発表会

*1 乳製品のチーズではありません。

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:佐藤 達也 以下当社）は、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（PBF）の世界的ブランド「Violife（ビオライフ）」シリーズにおいて、「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」を目指した「食べるサス活」プロジェクトを立ち上げました。このプロジェクトの始動を記念して『植物生まれのチーズ「Violife」で実現する「食べるサス活」プロジェクト始動!』記者発表会を、2023年6月5日(月) 環境の日に、赤坂インターシティコンファレンス（東京都港区）で実施しました。



記者発表会では、プロジェクトにご賛同いただいた京都府立医科大学大学院 医学研究科教授 内藤裕二先生（VTR 出演）、イシハラクリニック副院長 石原新菜先生、パティシエ・ショコラティエ 辻口博啓シェフ、ヴィーガンレストラン「菜道」楠本勝三シェフ、モデル・タレントの藤井サチさんにそれぞれの視点から植物性の食生活に切り替えることの意義、植物性チーズ「Violife」についてお話しいただきました。

【イベントレポート】

最初のプレゼンテーションでは、株式会社 J-オイルミルズ 専務執行役員 スペシャルティフード事業本部長 大高寛が登壇。J-オイルミルズの企業理念体系および「Violife」ブランドに関する説明に続き、「食べるサス活」プロジェクトの概要、プロジェクトメンバーの紹介をおこないました。

◆株式会社 J-オイルミルズ 専務執行役員 スペシャルティフード事業本部長 大高寛

『本日6月5日は「環境の日」です。これは1972年6月5日からストックホルムで開催された「国連人間環境会議」を記念して制定されたものです。国連では、日本の提案を受けて6月5日を「世界環境デー」とし、日本では「環境基本法」により「環境の日」と定められています。本日はこの日を記念して、当社が取り組む PBF 事業を通じて、食習慣により多くの植物性の食事を取り入れ、「カラダにも環境にもサステナブルな食生活」という新しい食生活を推進することを目的にした「食べるサス活」というプロジェクトを始動いたします。サステナブルな食生活というと「おいしさ」を犠牲にするイメージが強かったと思いますが、当社では「Violife」をはじめとした

食べる
サス活

「おいしさ×健康×低負荷」な製品をこれからも提供してまいります。「Violife」は世界 50 カ国以上で発売され、植物性チーズの中で揺るぎないリーダーシップのポジションを築き、アメリカ、イギリス、フランスなど PBF 先進国では No.1 のポジションを確立している世界的なプラントベースチーズのリーディングブランドです。ココナッツオイルを使用し、乳製品のチーズに近い味、コクを実現し、冷めても硬くならず PBF とは思えない機能とおいしさをご提供できる商品です。アレルギー物質（特定原材料等）28 品目不使用のため、今まで乳アレルギーでチーズを食べられなかったお子様にもご満足いただける商品です。昨年 4 月にスイス・環境コンサルティングの Quantis 社が実施した LCA*2 の評価では、当社が日本国内で販売していた Violife 植物性チーズ 4 製品は、CO₂ 排出量が日本国内で販売されている乳製品のチーズ*3 の 30% 以下に、土地占有面積も 25% 以下に抑えられていることが判明しました。*4 今後、「食べるサス活」プロジェクトでは、私たちをはじめ本プロジェクトにご賛同いただいた各分野のプロフェッショナルの皆さまとともに、それぞれの視点から植物性の食生活に切り替えることの意義、メリットを発信してまいります。』

*2 LCA(Life Cycle Assessment)：生産から廃棄までの製品ライフサイクルにおける環境負荷を定量的に評価する方法

*3 日本国内で販売される乳製品チーズ：輸入品（86%）は欧米、オーストラリア、ニュージーランド産のデータを、国産品（14%）は代替としてニュージーランド産のデータを使用しています。

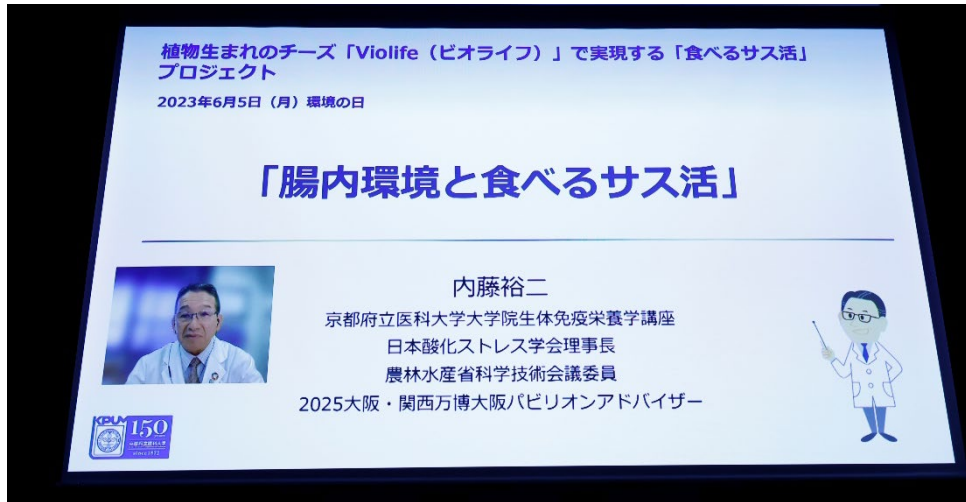
*4 2022 年 4 月時点の調査結果です。現在の製品ラインナップとは異なります。



次に、京都府立医科大学大学院 医学研究科 教授 内藤裕二先生による『腸内環境と「食べるサス活」』についてのオンライン講演を実施し、内藤先生の研究テーマである「老化と腸内環境」の視点で、植物性チーズを摂ることの意義をお話いただきました。

◆京都府立医科大学大学院 医学研究科 教授 内藤裕二先生

『腸は全身の臓器、組織に影響を与えています。健康長寿の秘訣を知るために、100 歳以上の割合が全国平均の約 3 倍という京都府京丹後市の高齢者の腸内細菌叢の研究を 2017 年から行っています。その研究でかすかに見えてきたことは、肉、砂糖、塩分の摂り過ぎは腸内環境を悪化させ、腸内の老化を進めるということ。逆に昔ながらの「日本食」や大豆や魚というタンパク源、食物繊維を摂取維持していくことが重要ではないかという結論に至りつつあります。「日本食」は明らかに植物ベースであり、最近はプラントベースダイエットと言われていますが、この植物性食品をうまく利用していくことが重要であると考えています。』



次に、イシハラクリニック副院長石原新菜先生に『栄養過剰な栄養失調の現代人に必要な「食べるサス活」』についてお話をいただきました。

◆イシハラクリニック副院長 石原新菜先生

『40～50 代以上の病気と言われていた「生活習慣病」ですが、若年化が進み 20～30 代でも罹る人が増加しています。その背景には、「1 日 3 食の質の変化」「たんぱく質信仰の誤解」があると考えています。かつての日本人は、良質のたんぱく質、食物繊維、発酵食品などを日常的に食べていましたが、食生活の欧米化でファストフードや肉中心の食生活になっている人が増えています。また、「肉ダイエット」「MEC ダイエット (Meet・Egg・Cheese)」など、体作りにはタンパク質＝「肉」が必要だという誤解もあると思います。タンパク質は必要ですが、肉には赤身であっても動物性の油脂があるという認識を持ってほしいです。人生 100 年時代と言われるますが、このままだと健康に対する意識の高い長寿の方と、若くして病気に罹る短命の方の「寿命の二極化」が起こる可能性があると考えています。そのためには食べる内容を意識した食生活を送ってほしいです。その対策には、動物性過多な食生活を週に一回程度、植物性の食生活に変換する「食べるサス活」がお勧めです。今は Violife をはじめ、植物性ミルク、大豆ミートなど様々な代替食品がありますので、それらを活用して、楽しみながら植物性の食生活にシフトして行ってほしいです。』



続いて、辻口シェフと楠本シェフ、藤井サチさんによるトークセッションと試食の時間を設けました。この日のためにお二人のシェフにご用意いただいた、「Violife」を使ったオール植物性素材の「食べるサス活プレート」を会場参加された報道関係者の皆さまにご試食いただきました。

◆メニュー内容

- ・辻口シェフ「レジェルテ légérete」(写真右・中央)、「クリーミィビオサンド」(写真右・左下)、「プラントベース W チーズクッキー」(写真右・右下)
- ・楠本シェフ「プラントベース チーズカツカレー」(写真左)



まず、楠本シェフから「プラントベース チーズカツカレー」のご紹介をいただき、藤井さんに試食していただきました。

◆ヴィーガンレストラン「菜道」楠本勝三シェフ

『「Violife」を使った、プラントベース チーズカツカレーをご用意しました。チーズカツには、クオリティの高いビオライフのスライスチェダータイプをプラントベースカツに挟んだもので、豚肉や鶏肉のカツに比べチーズの美味しさが際立つカツになっています。また、プラントベースカレーで作りづらいコクの部分は「Violife」のモッツァレラタイプをカレーソースに溶かし込むことで補っています。チーズソースには香りと色味を活かすためチェダータイプを使用し、カレーソースの上にトッピングしました。チェダータイプとモッツァレラタイプの2種類のチーズでさらなるコクを生み出しています。

こちらは、ヴィーガンレストラン「菜道（さいどう）」で、2023年6月12日(月)から6月末までの期間限定で提供します。』

「プラントベース チーズカツカレー」を試食した藤井さんからは、

◆モデル・タレント藤井サチさん

『おいすぎてびっくりしました。コクがすごい。香りも豊かで、チーズ好きにはたまらないですよ。植物性だとは思えないお肉のリアル感ですね。物足りなさも全然なくて十分お腹に溜ります。』

と、美味しさに感動したコメントをいただきました。



続いて、辻口シェフのメニューをご紹介します。

◆パティシエ・ショコラティエ 辻口博啓シェフ

『最初に「レジェルテ」を食べていただきたいのですが、こちらは藤井さんをイメージして、可愛くてキレイでエレガントそしてエアリーな感じで作りました。コーヒーを上手く活かしながら中にはバナナとパッションの濃厚なクリームが入っています。生地にはJ-オイルミルズさんの「Violife」クリーミィや業務用製品の「プラントベースたまごミックス」、「プラントベースバター」を使用し、100%植物性のプチガトーになっています。「レジェルテ」は本日6月5日(月)から「モンサンクレール」で販売を開始します。』

◆「レジェルテ」を試食した藤井サチさん

『美味しすぎて驚きました。すごく濃厚で植物性だけで作られているとは思えないですね。こんなになめらかなになるんですね。キャラメル香の香ばしさとパッションの酸味のバランスがとてもいいです。』

◆クリーミィビオサンドについて

『J-オイルミルズさんの「プラントベースバター」を上手く使いながらつくっています。こちらのお菓子たちは胃もたれしません。』

◆試食した藤井サチさん

『生地がしっとりしていてホロホロ感もあって、クリームが広がります。さらにいちごの香りも広がって幸せな気持ちになります。すごく美味しくて、3秒で食べちゃいました(笑)。』

◆プラントベース W チーズクッキーについて

『これも「プラントベースバター」を使用しています。昆布の出汁を加えることによってより深みを出します。さらに「Violife」の2種類のチーズを入れて作り上げています。甘味だけでなく、塩味もあるように仕上げています。』

◆試食した藤井サチさん

『チーズの香りが鼻から広がって、塩味もちょうどいいですね。本当に美味しい。香りも味も本当にチーズなんです。』と、「食べるサス活プレート」に大絶賛！感動の声を上げていました。

「クリーミィビオサンド」は「ル ショコラ ドゥ アッシュ」で、「プラントベース W チーズクッキー」は「和楽紅屋」にて販売されます。発売日についてはInstagramにてお知らせします。



次は、藤井サチさんのトークショーです。普段からヘルシーなものを食べ、運動することを心がけていて、VTR でご出演の京都府立医科大学大学院 内藤裕二先生と対談されたこともあるという藤井さん。健康、美容のために普段から実践されていることを中心に、食べるサス活、「Violife」についてお話をいただきました。

◆藤井サチさん

『内藤先生は私の師匠のような存在で、日々腸内細菌のことについてわかりやすく教えてもらっています。持続可能なカラダづくりには腸内細菌がものすごく影響しているみたいなんです。腸内細菌をよくするには食事が大事なんです。私自身、動物性のものに偏ってしまうことが多かったんですけど、積極的に植物性を摂り入れると、翌日の朝はすごく目覚めが良くなったり、身体が軽かったり良いこと尽くしなので、習慣的に植物性のものを摂り入れることを意識しています。また、「Violife」のチーズは美味しくて本当に（動物性の）チーズのようでした。「食べるサス活」を始める第一歩にちょうど良い商品だと思います。朝食によく食べるアボカドトーストに Violife のシュレッドタイプを使ってみたいです。』と、意気込みを語ってくれました。



発表会の最後は、登壇者全員による「サス活プロジェクト」宣言です。ご登壇いただいた「食べるサス活」パートナー、サポーター、スペシャリストの皆さんに「食べるサス活」への目標や宣言をボードにご記入いただいたものを「食べるサス活宣言パネル」に貼っていただきました。

- ◆辻口博啓シェフ『サス活で 100 才元気！！』
- ◆楠本勝三シェフ『植物性素材でも十分おいしい』
- ◆石原新菜先生『週に 1 回は植物性の日を！』
- ◆藤井サチさん『セルフラブ♡のために』
- ◆大高寛『PBF Violife を浸透させ“食で未来によるこびを”を実現する！』（宣言順）



最後は、「食べるサス活」プロジェクトを代表して、株式会社 J-オイルミルズ 専務執行役員 スペシャルティーフード事業本部長 大高寛からの締め言葉で会は終了いたしました。

◆株式会社 J-オイルミルズ 専務執行役員 スペシャルティーフード事業本部長 大高寛

『皆さんと一緒に「食べるサス活」に取り組み、カラダにも環境にもサステナブルな食生活を目指していきたいと思います！』



当社は、植物生まれのチーズ「Violife」ブランドをお届けすることで、“みんなが楽しめるおいしさ”の豊かな食卓づくりをご提案しています。食にまつわる健康・環境・食資源などの課題に真摯に向き合い、私たちが目指す未来「Joy for Life® -食で未来によるこびを-」を体現し、よりよい社会の実現に貢献します。

■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。

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>
株式会社 J-オイルミルズ コーポレートコミュニケーション部 広報グループ
Tel : 03-5148-7103 E-mail : pr@j-oil.com

<家庭用マーガリン・Violife に関するお客さまのお問い合わせ先>
株式会社 J-オイルミルズ お客様相談室 TEL : 0120-936734
受付時間 平日 9:30~12:30、13:30~17:00
(土・日・祝日・当社休業日を除きます)
お問い合わせフォーム : <https://faq-j-oil.dga.jp/form/contact.html>