

2020 年 7 月 9 日

報道関係者各位

【2020年秋季 家庭用油脂 新商品のご案内】
えごま油、アマニ油の「オメガ3」シリーズをリニューアル
シリーズ全商品に共通のロゴマークを採用し、容器・容量のラインアップを拡充
2020 年 8 月 20 日から全国で順次発売

株式会社 J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長:八馬 史尚、以下 当社）は、えごま油、アマニ油の家庭用商品ラインアップ（以下 「オメガ3」 シリーズ）をリニューアルし、2020 年 8 月 20 日より全国で順次発売いたします。

今回のリニューアルでは、より一層お客様のご利用シーン・ニーズに対応するため、容器と容量のラインアップを拡充いたしました。また、店頭での商品の見つけやすさとわかりやすさを向上するため、シリーズ全商品に「オメガ3」マークを表示し、視認性を高めました。



えごま油、アマニ油の家庭用商品ラインアップ 「オメガ3」 シリーズ

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 Tel.03-5148-7103 Fax.03-5148-7107



「オメガ3」シリーズ ロゴマーク

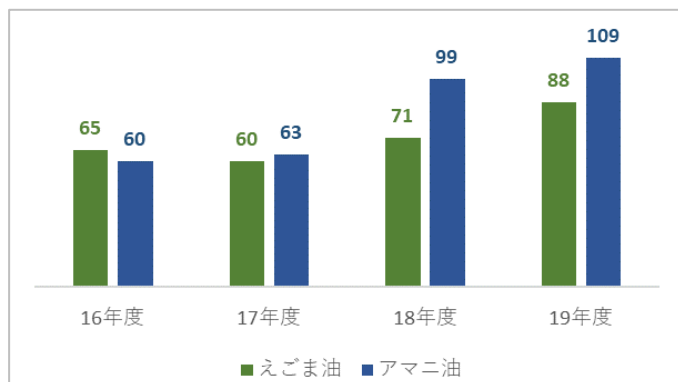
■背景

えごま油・アマニ油の市場規模（金額）※¹は、2019 年度は各前年比 124%・110%と拡大し、堅調な新規ユーザー数増加（購入率の拡大）※²とヘビーユーザー化（購入者あたり購入量の増加）※³により、ここ数年伸長傾向が続いています。

そのような中、当社には、サラダやジュース、ヨーグルトといった生食でのご利用が多いえごま油とアマニ油に対し、開封後の鮮度維持や計量のしやすさ、油だれしない容器へのご要望が多く寄せられるようになりました。また、炒めものにも使えるえごまブレンド油やアマニブレンド油に対し、従来の容器では、勢いよく大量に出てしまう、注ぐ量の調整がしにくいといったご意見をいただいていた。

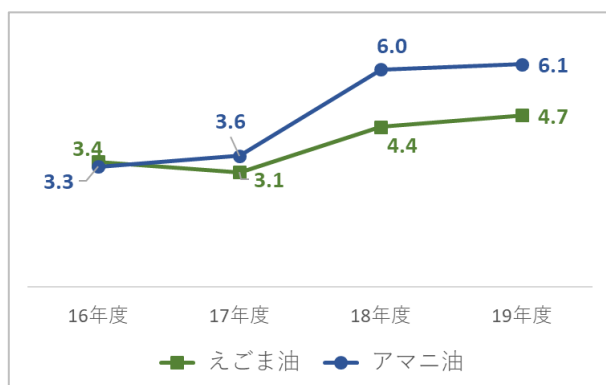
このような「お客様の声」を踏まえ、より一層お客様のご利用シーン・ニーズに対応するため、この度リニューアルを実施いたしました。

※1 金額市場規模推移（億円）

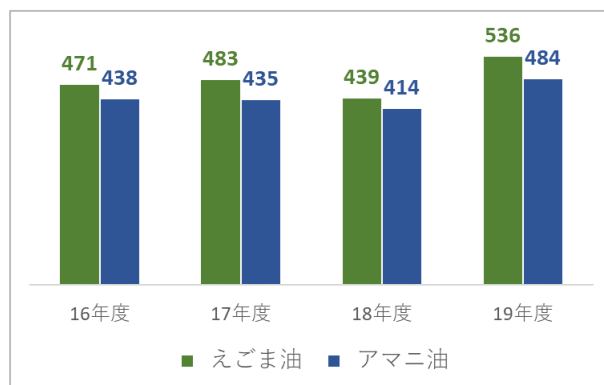


（株式会社インテージ「SCI」データより当社推計）

※2 購入率（%）



※3 購入者あたり購入量（g）



（出典：株式会社インテージ「SCI」データ 2016-2019 年度）

■リニューアルのポイント

- (1) シリーズ全商品に「オメガ3」マークを表示

店頭での商品の見つけやすさとわかりやすさを向上するため、パッケージの最も目立つ位置にシリーズ共通のロゴマークを表示し、視認性を高めました。

- (2) シリーズ全商品に「鮮度キープボトル」を採用

量の調整がしやすく、油だれしにくく、開封後も酸化しにくい「鮮度キープボトル」を採用いたしました。

- (3) 新たにヘビーユーザー向けの容量帯をラインアップ

「AJINOMOTO えごま油」では、新たにヘビーユーザーに向けた 200g を追加いたしました。

- (4) 新鮮なうちに使い切れる内容量に変更

「AJINOMOTO アマニブレンド油」は、従来の 600g から、主に炒めもの調理中心の方が、1~2 ヶ月で使い切っていただける内容量 (410g) に変更いたしました。

■商品のご紹介

「AJINOMOTO えごま油」100g 鮮度キープボトル・200g 鮮度キープボトル（共に化粧箱入り）

- 容量 : 100g・200g
- 入数 : 各 8 本入り
- 原材料名 : 食用えごま油
- 商品特長 :

- (1) 日本で初めてえごま油を食用化した太田油脂株式会社との共同開発商品です。えごまの栽培方法にこだわり、圧搾製法で油を搾り、厳しい品質管理と共に、独自の製法で食べやすくクセのない味わいに仕上がっています。
- (2) 小さじ 1 杯で 1 日分の n-3 系脂肪酸（オメガ 3 脂肪酸）が摂取できます。
- (3) 注ぐ量が調整しやすく、開封後も酸化しにくい鮮度キープボトルです。



「AJINOMOTO アマニ油」100g 鮮度キープボトル（化粧箱入り）

- 容量 : 100g
- 入数 : 8 本入り
- 原材料名 : 食用アマニ油
- 商品特長 :

- (1) 油づくりにこだわり続けている創業明治 35 年の老舗メーカー太田油脂株式会社との共同開発商品で、アマの種子を搾った油です。厳しい品質管理と共に、独自の製法で食べやすくクセのない味わいに仕上がっています。
- (2) 小さじ 1 杯で 1 日分の n-3 系脂肪酸（オメガ 3 脂肪酸）が摂取できます。
- (3) 注ぐ量が調整しやすく、開封後も酸化しにくい鮮度キープボトルです。



「AJINOMOTO えごまブレンド油」200g 鮮度キープボトル

- 容量 : 200g
- 入数 : 8本入り
- 原材料名 : 食用とうもろこし油、食用えごま油
- 商品特長 :
 - (1) 加熱に強いコーン油にオメガ3豊富なえごま油をブレンドした、料理がおいしくヘルシーに仕上がる油です。ドレッシングなどの生使用から、炒めものなど、どんな料理もお使いいただけます。
 - (2) 注ぐ量が調整しやすく、開封後も酸化しにくい鮮度キープボトルです。
 - (3) 栄養機能食品（n-3系脂肪酸）です。



「AJINOMOTO アマニブレンド油」410g 鮮度キープボトル

- 容量 : 410g
- 入数 : 8本入り
- 原材料名 : 食用とうもろこし油、食用アマニ油
- 商品特長 :
 - (1) 加熱に強いコーン油にオメガ3豊富なアマニ油をブレンドした、料理がおいしくヘルシーに仕上がる油です。ドレッシングなどの生使用から、炒めものなど、どんな料理もお使いいただけます。
 - (2) 注ぐ量が調整しやすく、開封後も酸化しにくい鮮度キープボトルです。
 - (3) 栄養機能食品（n-3系脂肪酸）です。



■おすすめ利用シーン

「AJINOMOTO えごま油」、「AJINOMOTO アマニ油」は、食べやすく、クセのない味わいに仕上げていますので、サラダやジュース、スープや味噌汁にかけてご使用ください。そのままでもお召し上がりいただけます。



トマトサラダに



味噌汁に

「AJINOMOTO えごまブレンド油」や「AJINOMOTO アマニブレンド油」は、加熱に強いコーン油とブレンドしていますので、炒めものなどの加熱調理にお使いいただけます。もちろん、ドレッシングなどの生食にもお使いいただけます。



炒めものに



サラダのドレッシングに

■オメガ 3（n-3 系脂肪酸）とは

オメガ 3（n-3 系脂肪酸）は生体の維持に必要で、人体になくてはならない「必須脂肪酸」の一つです。

体内で作ることができないため、食物からの摂取が必要です。オメガ 3（n-3 系脂肪酸）の代表的な脂肪酸である「 α -リノレン酸」は、植物由来の油では、えごま油、アマニ油などに多く含まれています。

厚生労働省「日本人の食事摂取基準 2015 年版」では、オメガ 3（n-3 系脂肪酸）の 1 日の摂取目安量は 1.6g～2.4g（成人）とされています。

詳細は当社 WEB サイトをご参照ください <https://www.j-oil.com/oil/type/fa/#omega3>

当社ではこれからも、お客様の実態と嗜好（しこう）性にあった新たな価値を提供する商品提案を通じて、豊かな食卓づくりと、食用油脂の市場活性化に取り組んでまいります。

＜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 広報・IR グループ
樋田、向浜
E-mail： pr@j-oil.com

＜本件に関するお客様のお問い合わせ先＞
株式会社 J-オイルミルズ お客様相談室
メールフォーム： <https://faq-j-oil.dga.jp/form/contact.html>