

2021 年 1 月 5 日

報道関係者各位

【2021年春季 家庭用油脂 新商品のご案内】

「AJINOMOTO. ごま油」をリニューアル
濃厚なコクと深い香りの「AJINOMOTO. 濃口ごま油」
香ばしい風味でコレステロール0 (ゼロ) の「AJINOMOTO. 焙煎ごま香味油」
「香ばしさ」、「おいしさ」を訴求するパッケージデザインに刷新

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、「AJINOMOTO. ごま油」のリニューアルを行い、焙煎による香ばしい風味とコクが広がる純正ごま油「AJINOMOTO. 濃口ごま油」と、焙煎の香りと風味が楽しめるコレステロール0 (ゼロ) の調合ごま油「AJINOMOTO. 焙煎ごま香味油」を2021 年 2 月下旬より全国で順次発売いたします。



「AJINOMOTO. 濃口ごま油」



「AJINOMOTO. 焙煎ごま香味油」

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

■背景

昨今、ごま油は家庭内で調味用途が拡大しており、従来の「野菜炒め」や「餃子」などの「炒める」、「焼く」に加え、「ナムル」や「かけご飯」など「かける」、「つける」、「あえる」といった生食での使用が拡大しています。また、中華料理や韓国料理といったごま油特有の風味が求められるメニューや、「かけご飯」、「おにぎり」といった主食メニューへの使用が伸長しています。

このようなごま油の調味用途拡大を受け、ごま油が好きで濃厚な風味を楽しみたい方へ、香ばしさをアップさせた「AJINOMOTO 濃口ごま油」を、ごま油を手軽に使いたい方へ「AJINOMOTO 焙煎ごま香味油」をご提案いたします。

■商品のご紹介

「AJINOMOTO 濃口ごま油」

容量・容器/入数	70 g 瓶/ (15 本×2)、160 g 瓶/ (12 本×2)、340 g 瓶/ (12 本)
原材料名	食用ごま油
商品特長	・ 深煎りごまの濃厚な香りと味わいが料理においしいアクセントをつけます。 ・ 仕上げのひとかけで香ばしい香りとコクが広がります。 ・ 炒めもの、揚げもの、仕上げの風味づけまで幅広くお使いいただけます。

「AJINOMOTO 焙煎ごま香味油」

容量・容器/入数	70 g 瓶/ (15 本×2)、160 g 瓶/ (12 本×2)、340 g 瓶/ (12 本)、600gPET/ (10 本×2)
原材料名	食用ごま油 (60%)、食用なたね油 (40%)
商品特長	・ 焙煎したごまの香りと味わいが料理をおいしく仕上げます。 ・ コレステロール0 (ゼロ)なので気軽にお使いいただけます。 ・ 炒めもの、揚げもの、仕上げの風味づけまで幅広くお使いいただけます。

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 コーポレートコミュニケーション部
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
お問い合わせフォーム: <https://faq-j-oil.dga.jp/form/contact.html>