

2026年7月7日

各位

## 「スマートグリーンパック®」を「紙らくパック」に ブランド名称を変更

### 適量サイズへの需要が高まる中、500gのラインアップを拡充

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、紙パック容器を採用した食用油「スマートグリーンパック®」シリーズについて、製品特長や利便性をより分かりやすくお伝えするため、「紙らくパック」へブランド名称を変更し、2026年9月14日（月曜日）より新パッケージデザインにて全国で順次発売します。

# 紙らくパック



「紙らくパック」シリーズ

また、（開封後1~2か月で使い切れる）適量サイズへのニーズの高まりを受け、「紙らくパック」シリーズとして、500gのラインアップを拡充します。新たにJOYL「AJINOMOTO. こめ豊味油」500g、JOYL「AJINOMOTO. さらさら®キャノーラ油」500g、JOYL「AJINOMOTO. ダブルハーフ」500gを発売します。

#### ■「スマートグリーンパック®」から「紙らくパック」へブランド名称変更

当社は2021年より、紙パック容器を採用した食用油「スマートグリーンパック®」を展開してまいりました。本シリーズは、用途に応じて注ぐ量を選べるダブルキャップを採用し、液だれしにくく注ぎやすいことが特長です。また、整頓しやすい四角型の容器設計により収納性に優れているほか、酸素バリア性・遮光性に優れた素材を使用することで、油の風味とおいしさを保つことができます。さらに、従来のプラスチック製同容量帯容器と比較して、プラスチック使用量を60%以上、CO<sub>2</sub>排出量を26%以上削減※注しており、使

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

用後は小さくたたむことでコンパクトに廃棄できるため、ごみの減容化にも貢献します。

※注 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。

このような特長をより直感的にお伝えするため、このたび「スマートグリーンパック®」のブランド名称を、「紙らくパック」へ変更します。「紙らくパック」のネーミングには、注ぎやすいから「らく」、液だれしにくいから「らく」、軽くて持ち運びしやすいから「らく」、コンパクトだから収納も「らく」、使い終わった後はたたんで捨てられるから「らく」など、食用油を使うさまざまな場面で感じられる「らく」という特長を分かりやすく表現しています。

また、ブランド名称変更に合わせて、パッケージデザインも刷新し、収納時や背面から見た際にも油種が判別しやすいよう、例えばベーシックオイル製品にはブルー、ごま油製品にはブラウン、オリーブオイル製品にはグリーン等、油種ごとにカラーリングを施しました。



「紙らくパック」背面のカラーリング

### ■ 500g サイズのラインアップ拡充

近年、食用油購入時の重視点として「使い切れるサイズ・容量」への関心が高まっています。当社では、開封後1~2カ月以内での使用を推奨しており、当社調査※注では約4割の生活者が「開封後1~2カ月で使い切れる容量を選びたい」と回答しています。また、多くの生活者が600g以下を推奨期間内に使い切れる容量と考えていることから、こうしたニーズに対応し、より使い切りやすい500gサイズのラインアップを拡充しました。

※注 2026年3月 当社調べ（調査対象：30~70代女性 14,107名）



(左から) JOYL「AJINOMOTO こめ豊味油」500g  
JOYL「AJINOMOTO さらさら®キャノーラ油」500g  
JOYL「AJINOMOTO ダブルハーフ」500g

新たに追加する JOYL「AJINOMOTO こめ豊味油」は、軽い後味が特長のこめ油に、コクが特長の大豆油をブレンドし、軽さとコクの風味バランスを追求したクッキングオイルです。揚げものや炒めものなど日々の料理をおいしく仕上げます。

JOYL「AJINOMOTO さらさら<sup>®</sup>キャノーラ油」は、さらっと軽い風味が特長で、炒めものから揚げものまで幅広い料理に使いやすいコレステロール0の食用油です。

JOYL「AJINOMOTO ダブルハーフ」は、使用量を通常の半分<sup>※注</sup>に抑えても、炒めものは焦げ付きにくく、揚げものはカラッとおいしく仕上がる食用油です。さらに、油ハネも通常の半分<sup>※注</sup>に抑えられるため、調理後の後片付けの負担軽減にも貢献します。

### 【製品概要】

製品名 JOYL「AJINOMOTO こめ豊味油」  
容量・容器 500g 紙らくパック  
原材料名 食用こめ油（国内製造）、食用大豆油  
賞味期限 製造日から 13 カ月  
価格 オープン価格  
製品特長

- ・たっぷりのこめ油にコクのある大豆油をブレンドした、風味にこだわったクッキングオイルです。
- ・米ぬか・米胚芽由来で、軽い後味が特長のこめ油に、コクが特長の大豆油をブレンドし、軽さとコクの風味バランスを追求しました。
- ・揚げものや炒めものなど日々の料理をおいしく仕上げます。

製品名 JOYL「AJINOMOTO さらさら<sup>®</sup>キャノーラ油」  
容量・容器 500g 紙らくパック  
原材料名 食用なたね油（国内製造）  
賞味期限 製造日から 25 カ月  
価格 オープン価格  
製品特長

- ・さらさらっと軽い風味で、料理があっさりとおいしく仕上がります。
- ・コレステロール0
- ・クセのない味わいで、どんな料理にもお使いいただけます。

製品名 JOYL「AJINOMOTO ダブルハーフ」  
容量・容器 500g 紙らくパック  
原材料名 食用なたね油（国内製造）/乳化剤  
賞味期限 製造日から 13 カ月  
価格 オープン価格  
製品特長

- ・油ハネも使用量もいつもの 50%オフになる<sup>※注</sup>油です。
- ・油ハネがいつもの 50%オフで、調理後のお掃除が簡単になり、後片付けが楽になります。
- ・使用量がいつもの 50%オフでも揚げもの、炒めものをおいしく調理できます。
- ・コレステロール0

※注 当社従来品との比較

## ■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<sup>※注</sup>削減した紙パックの食用油シリーズや CFP（Carbon Footprint of Products）マークを取得した業務用の長持ち油「長徳<sup>®</sup>」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 [J-オイルミルズのウェブサイト](#) をご参照ください。

※注 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。