

2026 年 10 月 2 日

各位

J-オイルミルズ、2027 年度新卒内定式を開催

植物油の機能や特性を学び、「おいしさデザイン®」への理解を深める調理実習を実施

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（木曜日）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 2027 年 4 月 1 日入社予定の内定者 24 名の内定式を行いました。内定式では、当社の企業理念で私たちの使命（ミッション）として掲げる「おいしさデザイン®」への理解を深めていただくため、当社製品を使用した調理実習を実施しました。先輩社員のサポートのもと、内定者同士が協力して調理に取り組み、当社製品の魅力を体感する機会となりました。



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。調理という共同体験を通じて会話や協力が生まれることで、これまで参加した内定者からは「調理を通してお互いの人柄もわかって良かった」「料理を通して J-オイルミルズの製品を知ることができた」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を行う予定です。

今回の実習では、日頃からお客さまの商品開発やメニュー開発に携わっている、シェフ・パティシエなど食のプロフェッショナル社員のサポートのもと、パスタやからあげ、マヨネーズ、からあげ用のタレ、マドレーヌを調理していただきました。実際に当社製品を使用することで植物油・マーガリンの機能や特性について理解を深めていただく機会となりました。

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、対話を通じて、入社後のキャリアや働く姿を具体的にイメージ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

- ・調理を通じて、一緒に手を動かしながら取り組むことで、より会話が弾みました。
- ・実際に調理する体験を通じて、製品の魅力を五感で感じることができました。
- ・扱っている多くの商品が身近な外食メニューや惣菜などに使われていることを知り驚きました。
- ・同期の皆さんとも調理実習を通じてかなり交流を深めることができ、入社後が楽しみになりました。



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担っています。2004年に製油業界の3社が統合して誕生しましたが、源流をたどると、その歴史は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当社のビジョンである「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。

長年にわたる環境問題への対応に加え、AIなどの技術発展や、国際情勢の緊迫化など、暮らしに大きな影響を与える変化が起こっており、人々の生活と食に対する要件がさらに大きく変わるものと想定しています。このような先行きが不透明な中で社会から信頼される企業としてあり続けるためには、客観的なデータに基づき顧客のニーズを的確に捉えること、そして顧客ニーズを起点とする価値の創造に拘ることが重要です。

予測が困難な時代に当社が成長していくにあたり、来年4月に入社される皆さんの新しい発想と行動力に期待しています。当社では、皆さんの自己実現と企業価値の向上の両立を目指していきます。

皆さんの学生生活は残り半年になりますが、ぜひ見聞を広げて多様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一回り成長した皆さんにお会いできることを楽しみにしています。

■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※注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®」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常容器と比較した場合。