

2021 年 12 月 7 日

報道関係者各位

**植物生まれの 100%Vegan（ビーガン）（※1）ブランド
「Violife（ビオライフ）」
家庭用プラントベースチーズ&プラントベースバターを全国発売
乳やナッツを使用せず、ココナッツオイルを使用**

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、アップフィールド社（オランダ、Managing Director – South East and Far East Asia: Nishant Grover）とともに、プラントベースチーズ（植物性チーズ代替品）の世界的ブランド「Violife（ビオライフ）」のプラントベースチーズ（植物性チーズ代替品）とプラントベースバター（植物性バター代替品）の家庭用商品の販売エリアを 2022 年 3 月 1 日より全国に拡大します。

「Violife（ビオライフ）」は、世界有数の一般消費者向けプラントベースフード企業であるアップフィールド社が展開するプラントベースチーズ（植物性チーズ代替品）のリーディングブランドであり、日本では 2021 年 9 月 1 日より関東地方の 1 都 6 県（※2）にて発売いたしました。発売後、販売エリアのお客様にご愛顧いただくとともに、全国のお客様から「早く販売してほしい」とのお声をいただいたことから、このたび販売エリアを拡大し、全国で展開することといたしました。

「Violife（ビオライフ）」のブランド名は、ギリシャ語で「生命」を意味する「Vios」（ビオス）に由来します。アップフィールド社の子会社であるアリビア社(Arivia S.A)は、ギリシャを拠点に 1990 年代よりおいしさにこだわった、乳原料不使用の 100%ビーガンの商品をお届けしており、2013 年に Violife（ビオライフ）を開発しました。

「Violife（ビオライフ）」のプラントベースチーズ（植物性チーズ代替品）は、乳やナッツを使用せずココナッツオイルを使用しており、植物由来の成分を抽出した豊かな風味とコクをお楽しみいただけます。また、プラントベースバター（植物性バター代替品）は、まろやかでコクがあり優しい味わいとなっており、料理やお菓子、パンに塗ってお召し上がり頂くなど、さまざまな用途にお使い頂ける点が特長です。

今回販売エリアを拡大する商品ラインナップは、家庭用プラントベースチーズ（植物性チーズ代替品）4 品目、プラントベースバター（植物性バター代替品）1 品目の合計 5 品目です。

Violife（ビオライフ）ブランドページ : <https://violifefoods.com/jp> （※3）

（※1）動物由来の原料未使用。

（※2）東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、群馬県、栃木県、茨城県の 1 都 6 県

（※3）アップフィールド社のサイトとなります。プライバシーポリシー、および cookie の取り扱いについてはアップフィールド社の規定が適用されます。



**【家庭用】プラントベースチーズ（植物性チーズ代替品）4 品
プラントベースバター（植物性バター代替品）1 品**

■背景

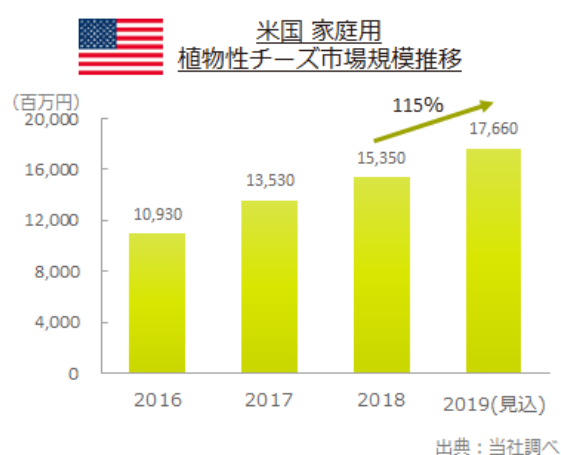
近年、世界のプラントベースフード（植物由来食品）市場は、健康志向や環境への配慮といった社会背景から急速に拡大しており、2019 年度で約 1 兆円の規模に達しています。日本においても、2020 年度のプラントベースフード市場は 2010 年度比で約 5.1 倍の 246 億円まで拡大する見込みです。（※4）

家庭用の植物性チーズ市場は米国で 177.6 億円（2019 年見込）となり、過去 3 年の平均成長率は 15% です。日本においても同市場は 17.7 億円（2019 年見込）、年平均成長率 9% で伸長しています。（※5）

当社では、「Violife（ビオライフ）」ブランドの製品をお届けすることで、生活者の皆さまに新たな食様式の豊かな食卓づくりをご提案いたします。また、外食・中食業界がサステナビリティを実現しつつ生活者のニーズに応えられるよう支援し、世の中に食の Joy を広がっていきます。

（※4）出典：TPC マーケティングリサーチ株式会社「植物性乳代替食品市場の最新動向と将来展望」

（※5）出典：TPC マーケティングリサーチ株式会社、米国については当社調べ。日本、米国の市場データとも、乳原料を含む植物性主体の製品が含まれています。



■商品のご紹介【家庭用】

	商品名	内容量	価格	製品画像
家庭用	Violife 植物生まれのとろけるスライス チェダータイプ	140g (20g×7 枚)	オープン価格	
	Violife 植物生まれのとろけるスライス モッツアレラタイプ	140g (20g×7 枚)	オープン価格	
	Violife 植物生まれのシュレッド チェダータイプ	200g	オープン価格	

	Violife 植物生まれのクリーミー	150g	オープン価格	
	Violife 植物生まれのビオバター	125g	オープン価格	

■Violife（ビオライフ）お客様の声

2021 年 9 月 1 日の関東地方 1 都 6 県での発売以降、お客様から以下のようなお声（※6）をいただいています。

- ・ずっと探してたヴィーガンチーズ
- ・ヴィーガンチーズを普通に買えるようになってきて嬉しい！
- ・ちょっとした味変に最高です♡
- ・プラントベースチーズはココナッツオイルが使用されていて味がびっくりするくらい似てる。まあ食べれるかなってレベルじゃなく美味しい。
- ・味は、言わないと分からないくらい美味しい！子供たちの喜ぶ顔を想像して半泣きで買ってきた。
- ・全国展開期待しています。
- ・まだ近所で見ない、、、早く来ないかな、、、

（※6）当社調べ

■Violife（ビオライフ）を使ったレシピのご紹介

Violife（ビオライフ）を使用したオススメレシピをご紹介します。詳細は当社コーポレートサイト https://www.j-oil.com/recipe/tag_recipe-tag-1102.html をご覧ください。

ビオライフ“ベジサンド”



（ポイント）

- ・サラダサンドイッチに「ビオライフ植物生まれのとろけるスライス」をプラスすることで、コクや満足感が上がり食べ応えのあるサンドイッチになります。
- ・パンには卵不使用のマヨネーズタイプドレッシングとマスタードのソースを塗ることで、モッツアレラ風味が活き、デリのような洗練されたサンドイッチに仕上がります。

バイオライフ“きのこの豆乳グラタン”



(ポイント)

- ・ オリーブオイルと豆乳で作る植物性ホワイトソースに植物生まれのシュレッドをのせて、焼きあげました。
- ・ すっきり食べやすい植物性のグラタンに「バイオライフ植物生まれのシュレッド」をのせることで、コクが付与され、満足感のある味わいに仕上がります
- ・ マカロニ以外に、雑穀米でドリアに、ジャガイモでポテトグラタンにしても美味しくお召し上がりいただけます。

バイオライフ“レアチーズ風ケーキ”



(ポイント)

- ・ 「バイオライフ植物生まれのクリーミィ」はやわらかいため、他の材料と簡単に混ぜ合わせることができます。
- ・ レアチーズ風ケーキ以外にも、ビオバターや植物性クリームと合わせる事で、乳不使用のホイップクリームとしてもご使用いただけます。
- ・ スプレッドやディップにもおすすめです。

当社ではこれからも植物素材と技術力を活かした価値ある製品、アプリケーションをお届けすることで、おいしさ、健康、社会や環境の負荷抑制に貢献いたします。

＜本件に関する報道機関の皆さまからのお問い合わせ先＞
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 TEL：03-5148-7103 E-mail：pr@j-oil.com

＜本件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 油脂加工品事業部 マーケティンググループ
E-mail: Violife-info@j-oil.com