

2022年6月3日

報道関係者各位

植物生まれのチーズ^{※1}「Violife (ビオライフ)」 “CO₂ 排出量” “土地占有面積” など 環境負荷を 7 割低減^{※2}

～代替食品の「生産～廃棄」の環境への影響を数値化～
環境と食生活に配慮した製品を届け、SDG s 達成に貢献します！

※1 乳製品のチーズではありません。 ※2 スイス・環境コンサルティング Quantis 社調べ

株式会社 J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長：佐藤 達也、以下当社）がアップフィールド社（オランダ）とともに展開する世界的プラントベースブランド「Violife (ビオライフ)」植物生まれのチーズ製品について、生産から廃棄までのライフサイクルにおける LCA（環境影響評価^{※3}）が実施されました。

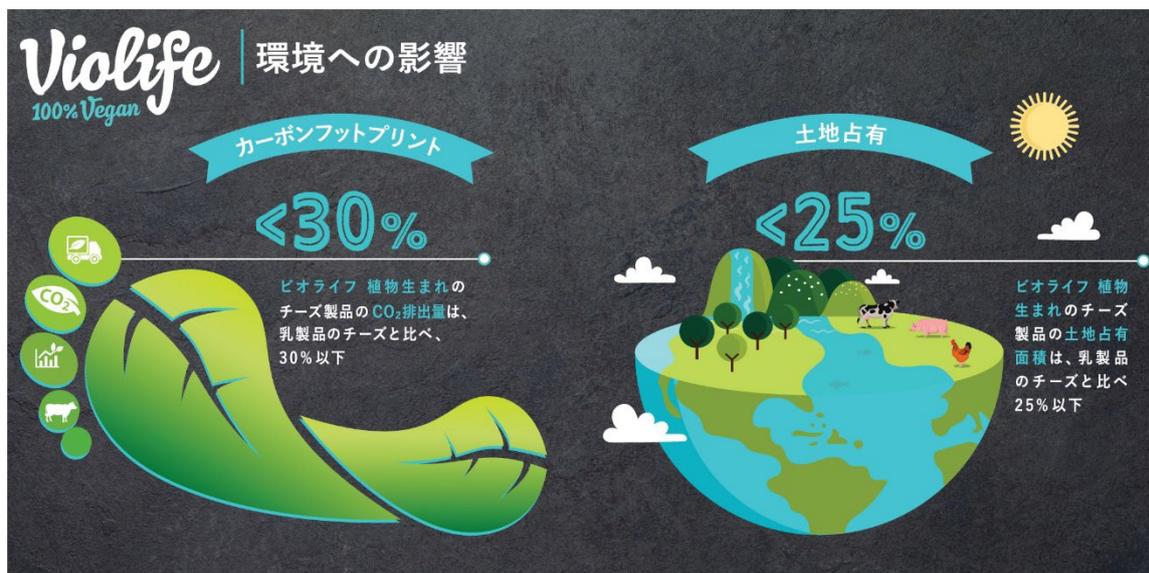
※3 LCA（Life Cycle Assessment）：生産から廃棄までの製品ライフサイクルにおける環境負荷を定量的に評価する方法

評価の結果、当社が日本国内で販売している「Violife」植物生まれのチーズ 4 製品は、生産から廃棄までのライフサイクルにおける CO₂ 排出量が、日本国内で販売されている乳製品のチーズ^{※4}の 30%以下に、土地占有面積も 25%以下に抑えられていることが判明しました。主な理由は、この製品がココナッツオイルなどの植物を主原料としており、乳牛を生育する工程が不要であることに由来しています。

※4 日本国内で販売される乳製品チーズ：輸入品（86%）は欧米、オーストラリア、ニュージーランド産のデータを、国産品（14%）は代替としてニュージーランド産のデータを使用しています。



当社は 2021 年 9 月に「Violife」を関東地方で先行発売、2022 年 3 月からは全国で販売しています。



評価は環境コンサルティング Quantis 社（スイス）監修のもと、「Violife」4 製品の国内におけるライフサイクルについて実施しました。結果は以下の通りです。

① 気候変動への影響

表 1 は「Violife」4 製品と乳製品のチーズについて製品 1 kg 当たりの CO₂ 排出量を評価したものです。「Violife」は 2.2～2.8kg で、日本で一般的に販売されている乳製品のチーズよりも 71～83%少ないことが明らかになりました。

(表 1)

比較製品 (Violife /乳製チーズ)	気候への影響 (kg CO ₂ eq/kg product)		算出差異	
	Violife	乳製品	(kg CO ₂ eq/kg)	%
Violife スライス/モッツアレラ 7 枚 (140g)	2.8	12.5	9.7	-78%
Violife シュレッド/チェダー 200 g	2.2	12.9	10.7	-83%
Violife スライス/チェダー 7 枚 (140g)	2.8	13.5	10.7	-79%
Violife クリーミー 150 g	2.3	7.8	5.5	-71%

② 土地占有面積

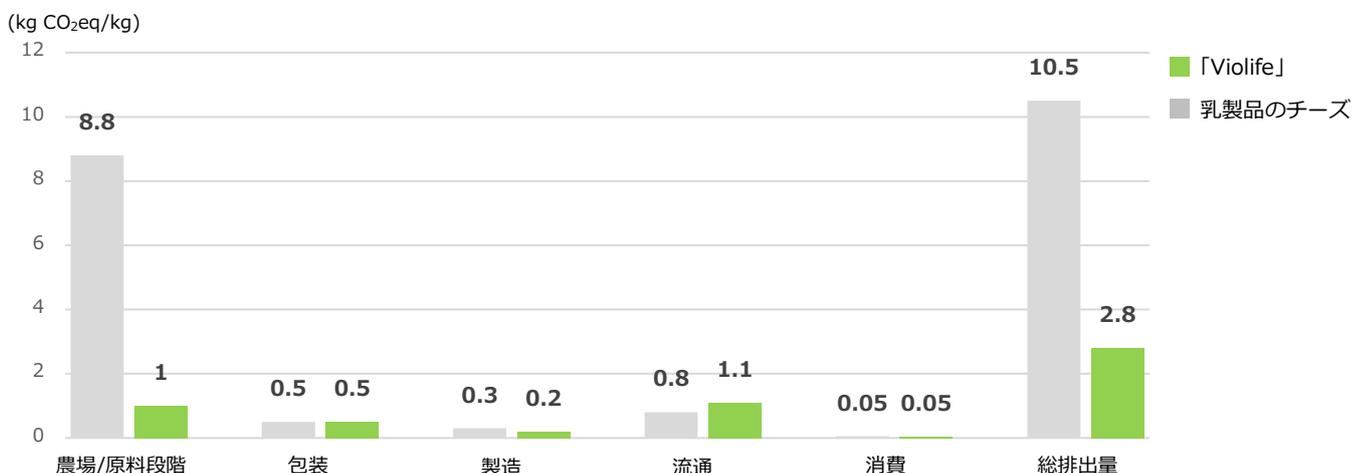
表 2 は「Violife」4 製品と日本で一般的に販売されている乳製品のチーズについて、製品 1kg/1 年間あたりに必要な土地面積を評価したものです。Violife は 1.5～1.7m² で、乳製品のチーズよりも 78～87%少ないことが明らかになりました。

(表 2)

比較製品 (Violife /乳製チーズ)	土地占有 (m ² /kg 1 年間あたり product)		算出差異	
	Violife	乳製品	(m ² /kg1 年間あたり)	%
Violife スライス/モッツアレラ 7 枚 (140g)	1.7	12.2	10.5	-86%
Violife シュレッド/チェダー 200 g	1.7	13.4	11.7	-87%
Violife スライス/チェダー 7 枚 (140g)	1.7	13.3	11.6	-87%
Violife クリーミー 150 g	1.5	6.9	5.4	-78%

③ 生産から廃棄まで各工程の CO₂ 排出量の比較

グラフは「Violife」と乳製品のチーズについて、生産から廃棄まで工程別（左から農場/原料段階、包装、製造、流通、消費、右端は総排出量）に CO₂ 排出量を評価したものです。「Violife」は乳牛を生育する工程が不要であるため、農場/原料段階で環境負荷を大きく抑制することが明らかになりました。



この環境影響評価は、Liao et al (2020、学術記事) に記述された方法に従い、1 kg 当たりの Violife 製品の環境への影響を、欧米各国および日本国内で販売されている同容量の乳製品と比較しました。データは、製品設計、原料調達、生産工場、エネルギーミックス、パッケージデザイン、輸送、および使用・廃棄までの各段階について、生産から廃棄までの工程で収集しました。「Violife」植物生まれのチーズ 4 製品と乳製品のチーズの土地利用変化の排出量を比較したデータは、カーボンフットプリントの算定に関する仕様 PAS 2050 (英国規格協会、2012) に基づいて作成しました。PAS 2050 は、the International Dairy Federation (国際酪農連盟、2015) および the European Dairy Association (欧州乳牛協会、2016) が公開する最新の乳製品国際規格に準拠しています。また、今回の環境影響評価は、ISO14040 および 14044 規格を順守しており、LCA、農学、乳製品生産などの分野に精通する 3 人の専門家が査読しました。

本評価結果は当社ウェブサイトにも掲載いたします。

なお、本評価は乳製品のチーズと「Violife」植物生まれのチーズ 4 製品との比較結果であり、「Violife」植物生まれの“ビオバター”製品は含みません。

■ 「Violife」植物生まれのチーズのご紹介

「Violife」植物生まれのチーズは、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。「Violife」植物生まれのチーズ 4 製品は、乳製品のチーズよりもカロリーおよび脂質が 10%低くなっています (当社調べ)。さらに、アレルギー物質 (特定原材料等) 28 品目を不使用のため、ヴィーガン・ベジタリアンの皆様や乳アレルギーをお持ちの皆さま、健康志向の皆さまを含めて、多くの皆さまに高い評価をいただいています。

「Violife」植物生まれのチーズの家庭用製品のラインナップは以下の通りです。



左から、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)、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)、Violife 植物生まれのシュレッド チェダータイプ 200g、Violife 植物生まれのクリーミー 150g、すべてオープン価格

当社は、おいしく食事を楽しみながら地球環境の負荷低減に貢献できる植物生まれのチーズ「Violife」ブランド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しています。当社が重要課題と位置付ける「環境負荷の抑制」「食資源の維持」に一層貢献し、SDGs 目標 13「気候変動に具体的な対策を」の達成を目指してまいります。

<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

Tel : 03-5148-7103 E-mail : pr@j-oil.com

<家庭用 Violife 製品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 お客様相談室 TEL : 0120-936734

受付時間：平日の午前 10 時～午後 0 時 30 分、

午後 1 時 30 分～午後 4 時（土・日・祝日・当社休業日を除きます）

お問い合わせフォーム：<https://faq-j-oil.dga.jp/form/contact.html>