

2024年11月13日

各位

## 【食用油（業務用製品）の購入基準に関する意識調査】

- ・業務用食用油にかかるコストが高い飲食店の過半数が購入基準にサステナビリティを意識する傾向に
- ・食用油の価格高騰の経営への影響は過半数が「影響あり」

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:佐藤 達也 以下当社）は、「食用油（業務用製品）の購入基準に関する意識調査」を実施しました。本調査は飲食業に従事する全国の20～50代男女300名を対象に、お店で使用する食用油の購入時に重視する点や環境に配慮した製品の購入意向、食用油を扱う際に負担を感じていることなどについてインターネットで実施しました。

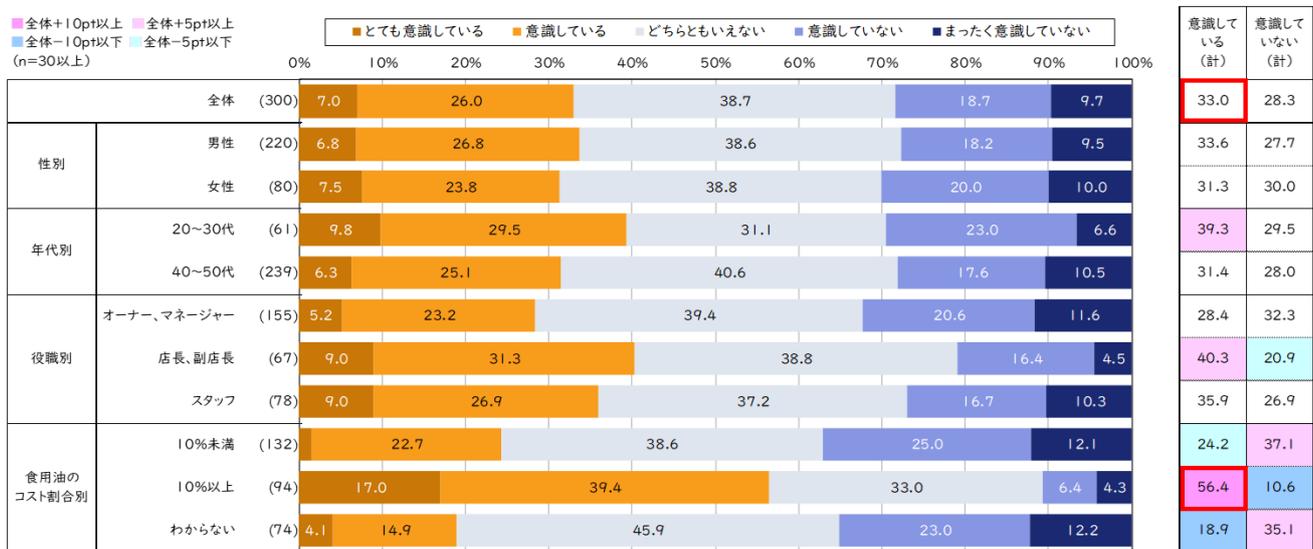
### <サマリー>

- ・食用油の選定にサステナビリティを意識するのは約3割、食用油コストの高い飲食店では過半数が意識
- ・食用油の購入時に重視する項目は価格が約8割、経済性（長持ち）が約6割
- ・食用油を扱う上で負担に感じる項目は「価格の頻繁な変動」が約6割
- ・食用油の価格高騰による経営への影響について過半数が「影響がある」

### 食用油の選定にサステナビリティを意識するのは約3割、食用油コストの高い飲食店では過半数が意識

お店で使用する食用油の選定に関して、環境（サステナビリティ）を「意識している」と回答した割合は33.0%でした。店舗の原材料全体コストのうち、食用油のコスト割合が10%以上のお店では、過半数を超える56.4%が「意識している」と回答しており、サステナビリティ意識が高いことがうかがえました。

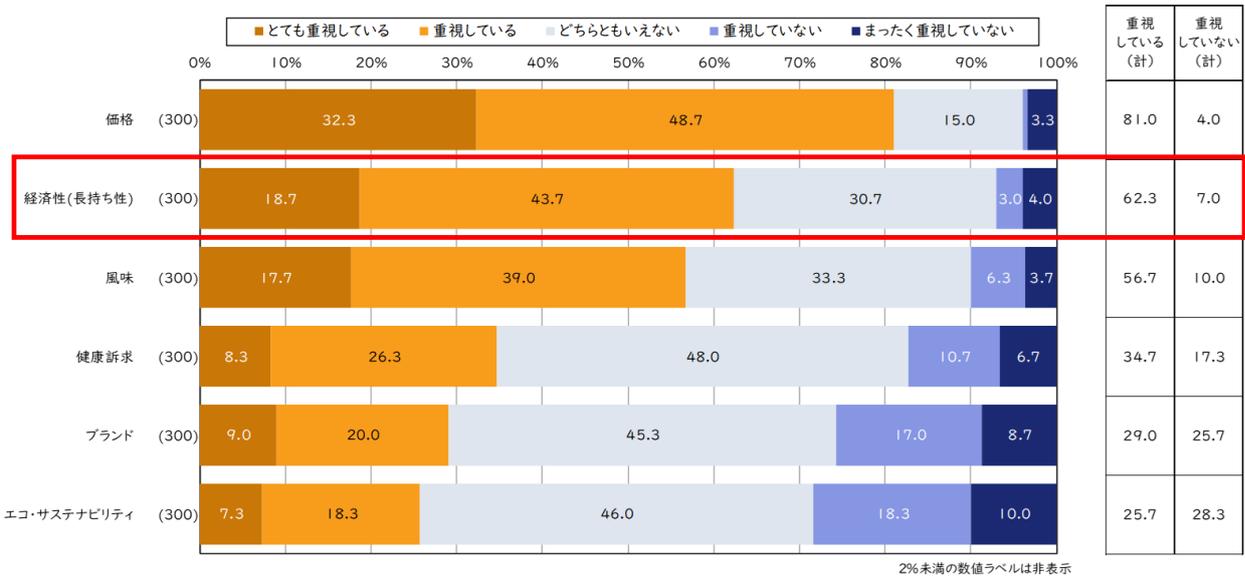
Q：あなたがお勤めのお店で利用している食用油の選定に環境(サステナビリティ)を意識していますか。



## 食用油の購入時に重視する項目は価格が約 8 割、経済性（長持ち）が約 6 割

お店で食用油を購入する際に重視する項目について、「価格」は 81.0%が重視、「経済性（長持ち）」が 62.3%となりました。「健康訴求」の 34.7%よりも、価格や経済性（長持ち）、「風味」（56.7%）を重視する傾向があることがわかりました。

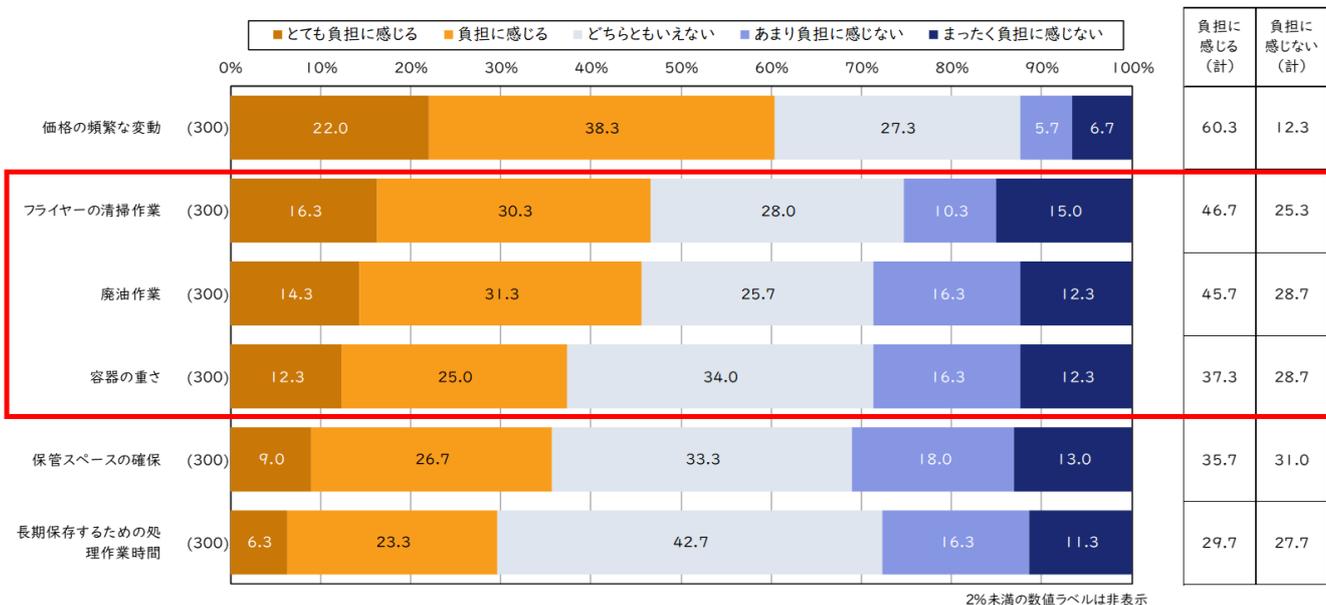
Q：あなたがお勤めのお店で食用油を購入する際、どの程度重視するか項目毎に教えてください。



## 食用油を扱う上で負担に感じる項目は「価格の頻繁な変動」で約 6 割

食用油を扱う上で負担に感じる項目として、飲食ビジネスの経営において重要な食材コストに直結する「価格の頻繁な変動」が 60.3%と最も多い一方、「フライヤーの清掃作業」が 46.7%、「廃油作業」が 45.7%、「容器の重さ」が 37.3%と労働負担を挙げる回答も多いということがわかりました。

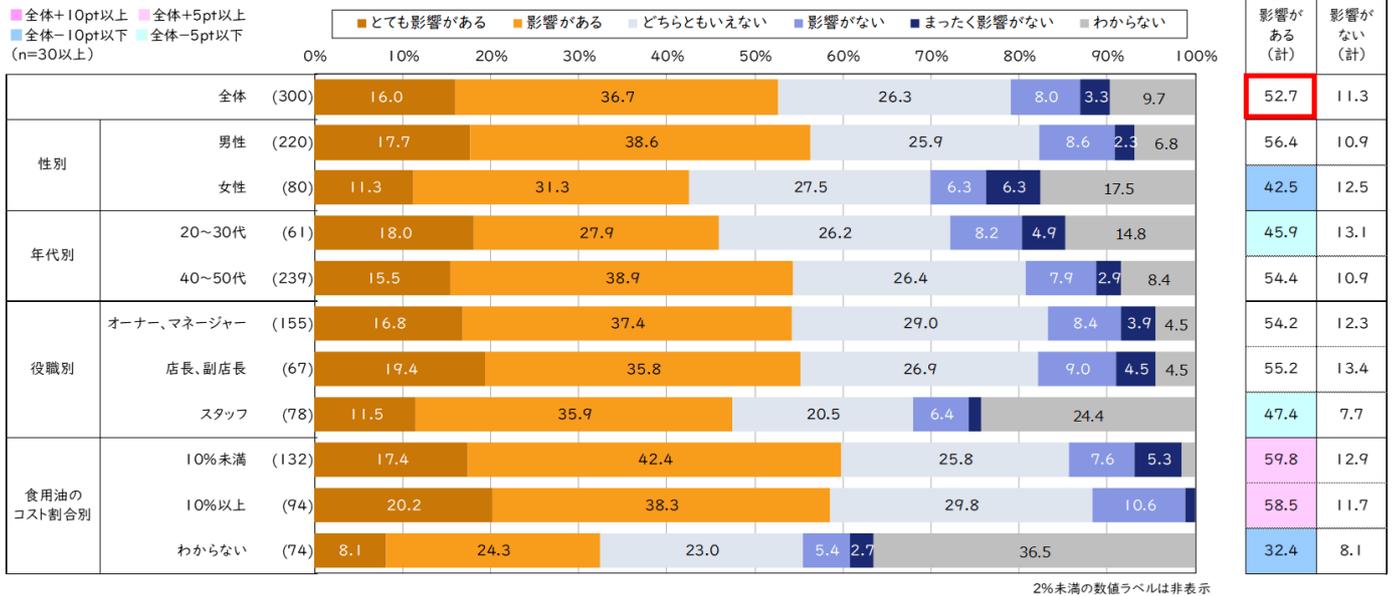
Q：あなたがお勤めのお店で食用油を扱う上で、以下の項目毎にどの程度負担に感じるか教えてください。



## 食用油の価格高騰による経営への影響について過半数が「影響がある」

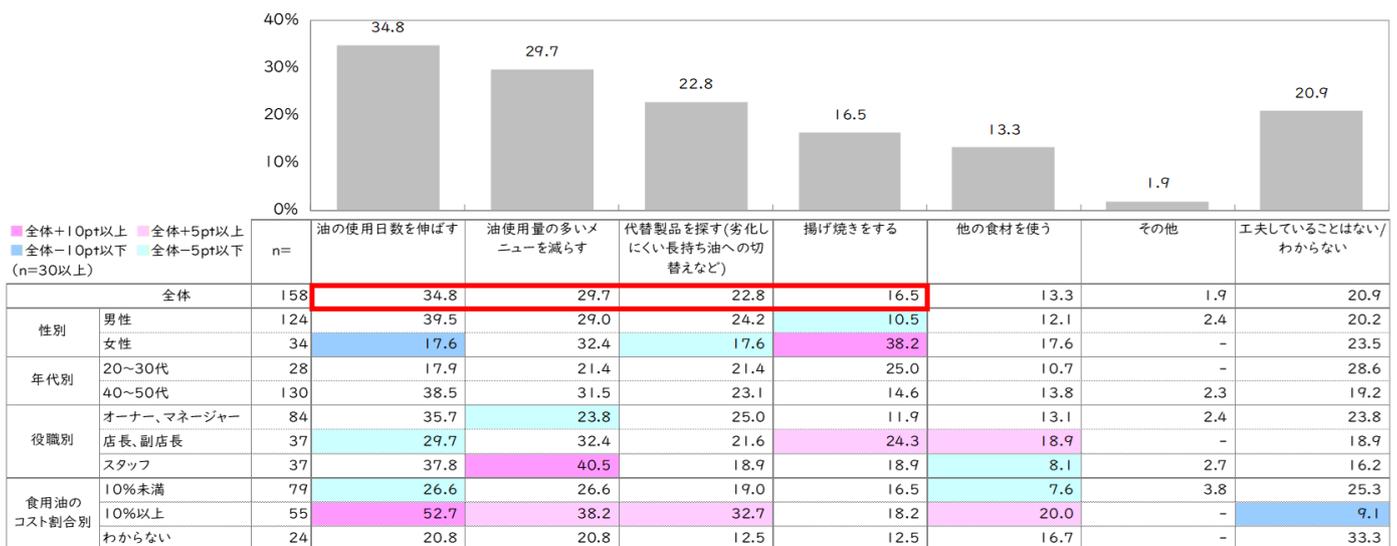
食用油の価格高騰による経営への影響については、52.7%が「影響がある」と回答しました。食用油のコスト割合別でも、大きな差は見受けられず、同様に影響があることがわかりました。

Q：食用油の価格高騰による経営への影響はありますか。



価格高騰に対して工夫していることとして、「油の使用日数を伸ばす」が34.8%と最も多く、次いで「油使用量の多いメニューを減らす」が29.7%、「代替製品を探す」が22.8%、「揚げ焼きをする」が16.5%となりました。一方で「工夫していることはない／わからない」は20.9%を占めました。

Q：食用油の価格高騰による対応として工夫していることをすべて教えてください。



今回の調査では、食用油の選定にサステナビリティを意識する層が3割ほどいることや、経済性（長持ち）を購入時に重視していること、食用油を扱う上での負担として価格変動やフライヤーの清掃、廃油作業、容器の重さなどが挙げられることがわかりました。また、食用油をはじめとする食材コストの高騰が飲食店の経営に影響を与えていることがうかがえました。

当社は今後も皆さまの課題に対応する商品開発を進めてまいります。

## 調査概要

調査	食用油（業務用製品）の購入基準に関する意識調査
調査手法	ネットリサーチ
対象者条件	【性別】 男性、女性 【年齢】 20～50代 【地域】 全国 【その他条件】 飲食業に従事かつ、食用油の選定/決定に関わっている方
回収数	本調査：300 サンプル
調査期間	2024年9月12日(木)～9月17日(火)

調査詳細はこちら [https://www.j-oil.com/deliciousness\\_and\\_health/materials/scontents22.pdf](https://www.j-oil.com/deliciousness_and_health/materials/scontents22.pdf)  
調査結果をご利用の際は事前にご連絡のうえ、「J-オイルミルズ調べ」の記載をお願いします。

## ■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、2024年7月1日をもちまして創立20周年を迎えました。

J<sup>o</sup>YL「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>\*</sup>削減した紙パックの食用油「スマートグリーンパック<sup>®</sup>」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 <https://www.j-oil.com/> をご参照ください。

※ 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。