

2022 年 2 月 18 日

報道関係者各位

純国産クラフトオリーブオイル 「JOYL ひとさじの旬 CREA FARM」 2021 年秋収穫 数量限定で販売スタート

－好評につき“ギフトセット” “まとめ買い割” “定期便” を展開－
【クレアファーム、J-オイルミルズ提携業務】

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、株式会社 CREA FARM（静岡県静岡市、代表取締役社長：西村 やす子、以下クレアファーム）との業務提携に基づき、昨春に数量限定で発売した純国産クラフトオリーブオイル(*)「JOYL ひとさじの旬 CREA FARM」（以下「ひとさじの旬」）を本年も公式オンラインショップ（<https://shop.j-oil.com/f/hitosaji>）にて販売を開始することとしましたので、本日お知らせいたします。

昨秋は台風の影響が少なく、良質なオリーブの実が例年以上に多く収穫できました。試験的に販売した昨年の好評を受け、今年は取り扱い本数を大幅に増やし、贈答用やお得な定期購入など、用途に合わせて幅広いラインナップを展開いたします。



「JOYL ひとさじの旬 CREA FARM」
（アルベキーナ種）

※農作物由来ですので、ロットや収穫年ごとに
若干の色の差異が生じることがあります。



ギフトセット
（アルベキーナ種、コロネイキ種 各 1 本）

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 Tel.03-5148-7103 Fax.03-5148-7107

当社は2020年11月、クレアファームの農園で収穫した純国産オリーブを使用したダブルブランド（当社コミュニケーションブランド「JOYL〈ジェイオイル〉」と「CREA FARM」）商品の開発、販売に関する業務提携を締結いたしました。「ひとさじの匂」は本業務提携に基づく第1弾商品として2021年4月に限定販売を開始し、予定数量を完売しました。その後、お客様から再販を望む声が高まり、今年は大幅に取扱量を増やしました。新たに化粧箱入り「ギフトセット」を準備したほか、5本セットで購入すると15%割引になる「まとめ買い割」、6カ月間毎月お届けする「定期購入」といった各種ラインナップも充実させ、これまで以上にお客様のニーズにお応えしてまいります。

*クラフトオリーブオイル：農園の土壌・気候に適した種の苗木を選定、職人が丹精込めて栽培し、果実を傷つけないよう丁寧に手摘み収穫後搾油した、職人技と農園の感性・個性を生かした風味のオリーブオイルと定義しています。

■ 商品のご紹介

「JOYL ひとさじの匂 CREA FARM」は、日本平にあるクレアファームの農園で大切に育てられ、ひとつずつ丁寧に手摘みされたこだわりの静岡県産のオリーブ果実を原料に、当社の強みであるオリーブオイルの品質評価(官能評価・理化学分析)や品質管理などの知見を活かして生まれたエクストラバージンオリーブオイルです。

ブランド名の『ひとさじの匂』は「ひとさじで口の中いっぱいに広がる、搾りたての匂」を表しています。大量生産・機械収穫されるオリーブオイルと異なり、生産者が一粒一粒を丁寧に手摘みし、目で状態を確認しながらより良質な実を選果、収穫後は24時間以内に搾油するなど各生産工程にこだわり抜いた結果、「匂」を感じさせる最高の鮮度と繊細な香りを実現しました。

容量容器	92g 瓶
原材料名	オリーブ（静岡県産）
販売価格	3,672 円（税込）
種類	2 品種（アルベキーナ、コロネイキ）
販売チャネル	当社公式オンラインショップ https://shop.j-oil.com/f/hitosaji にて数量限定販売 ※ チャネルは今後拡大予定



「JOYL ひとさじの匂 CREA FARM」
左：コロネイキ種、右：アルベキーナ種
※画像はイメージです。実際とは異なる場合があります。

■ 品種ごとの特長とおすすめの食べ方

◎ アルベキーナ種の特長・・・ちよっぴりエキゾチックで甘みな深み

シナモン、ローリエ、クミン、甘く煮詰めた林檎などが想起されるエキゾチックで甘みなアロマを持ちます。口に含むとアーモンドやクルミのようなコクとその皮の美味しい苦み、そして強すぎないピリツとしたペッパーが後味にしっかりと残る深みのある味わいのオイルです。



<おすすめの食べ方>

優しい風味の素材、お料理に合わせるとその香りをほのかに効かせ、素材の繊細さを壊さずに底上げしてくれます。「白身魚のカルパッチョ」や、「桃とモッツアレラのカプレーゼ」など。

◎ コロネイキ種の特長・・・爽やかで高貴なアロマとスパイシーな味わい

カルダモン、花、レモン、青いトマトをイメージするようなシトラス系とフレッシュハーブ系の合わさった高貴なアロマを持ちます。口に含むと、フルーツとアーモンドのような風味が滑らかに広がり、レモンの皮のような心地よい苦みと、かすかに喉にあたるワサビのような辛味が余韻として爽やかに残ります。



<おすすめの食べ方>

爽やかな香りとスパイシーさがありますので、その特徴のどちらか、またはその両方を既に持っている素材、お料理がおすすめです。葉野菜のサラダやラタトゥイユの仕上げにレンコンやエリンギを焦げ目が付くまで焼いて塩を一振り、その後ひとさじ。手軽に納豆や、生ハム、トーストにも合います。

当社は四半世紀にわたり、生活者の皆様にオリーブオイルのおいしさや価値をお届けしてきた企業として、希少な国産オリーブオイルの提供を通じ、今後も日本国内におけるオリーブオイル市場の発展に貢献してまいります。

<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
E-mail : pr@j-oil.com

<本件に関するお客様のお問い合わせ先>

株式会社 J-オイルミルズ 公式オンラインショップ
お問い合わせフォーム : <https://shop.j-oil.com/f/contact>