

2022 年 6 月 28 日

報道関係者各位

**日本上陸 1 年！ “みんなが楽しめるおいしさ”のプラントベース食品
「Violife（ビオライフ）」植物生まれのチーズとバター※1****「Violife 植物生まれのチーズ ブロック スモークタイプ」
「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド モッツアレラタイプ」
9 月 1 日（木）より全国で新発売****「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド チェダータイプ」は
お試ししやすいサイズにリニューアル**

※1 乳製品のチーズやバターではありません。

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」）は、アップフィールド社（オランダ）とともに展開するプラントベース食品の世界的ブランド「Violife（ビオライフ）」シリーズから、新たに「Violife 植物生まれのチーズ ブロック スモークタイプ」と「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド モッツアレラタイプ」を 2022 年 9 月 1 日より全国で新発売します。

新商品「Violife 植物生まれのチーズ ブロック スモークタイプ」は、日本の Violife シリーズの品揃えに無かった初の「ブロックチーズ」で、マイルドなスモーク風味のため、ワインのおつまみ感覚としても楽しめます。新商品「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド モッツアレラタイプ」は、現在販売中のスライスでも人気のフレーバー・モッツアレラタイプが、様々なお料理に使いやすいシュレッドとして登場します。また、現在販売中の「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド チェダータイプ」を従来の 200 g から、お試ししやすいサイズの 100 g にリニューアルします。

当社は 2021 年 9 月に関東地方で「Violife」を先行発売し、2022 年 3 月に販売エリアを全国に拡大しました。ヴィーガンや乳アレルギーの皆さま、健康志向の皆さま、サステナブル意識の高い皆さまはもちろん、プラントベース食品をまだお試しにならなかったことがない皆さまにも「Violife」を召し上がっていただきたいの思いから、さらに “みんなが楽しめるおいしさ”を追求すべく、このたびの新商品を発売します。

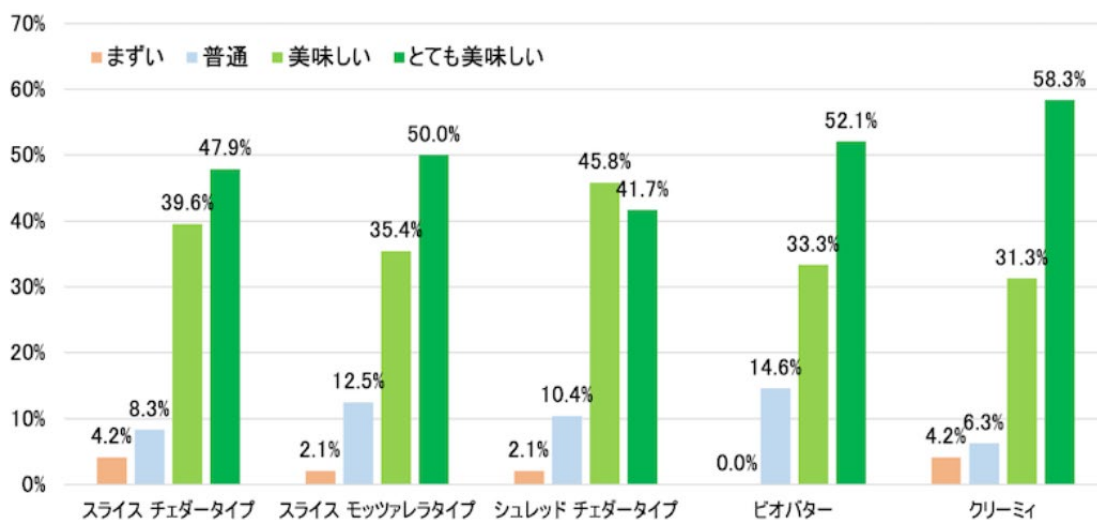


画像左から、「Violife 植物生まれのチーズ ブロック スモークタイプ」、「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド モッツアレラタイプ」、「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド チェダータイプ」（いずれもオープン価格）

■「Violife」シリーズ展開拡大の背景

グラフ1は、当社が日本最大のプラントベース専門インターネットサイト「Vegewel」内でモニターを募集して昨冬に実施した、「Violife」シリーズに関する生活者へのアンケート結果です。「美味しい」「とても美味しい」との回答が85%以上を占めました。他にもSNS上で「まあ食べられるかなというレベルじゃなく美味しい!」「アレルギーの息子も美味しそうに食べてくれた!」「ずっと探してたヴィーガン向けチーズ」など、“みんなが楽しめるおいしさ”を評価する声を多数頂きました。

(グラフ1) Violife各商品の味の評価を教えてください (回答者48名)



(2021年12月、Vegewel調べ)

■商品概要



商品名	「Violife 植物生まれのチーズ ブロック スモークタイプ」
容量	100g/1個入り(カットはしていません)
原材料名	ココナッツオイル、でん粉、食塩、オリーブエキス/加工でん粉、香料、カロテン色素、ビタミンB12
特長	日本で販売している「Violife」シリーズ初のブロックタイプです。マイルドなスモーク・フレーバーです。カットしてそのままおつまみに、また散らしてサラダにも。



商品名	「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド モッツアレラタイプ」
容量	100g
原材料名	ココナッツオイル、でん粉、食塩、オリーブエキス/加工でん粉、香料、カロテン色素、ビタミンB12
特長	日本で人気のモッツアレラ・フレーバーのシュレッドがお試ししやすい100gの容量で新登場です。まろやかな味わいで、さまざまな料理にぴったりです。



商品名	「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド チェダータイプ」
容量	100g
原材料名	ココナッツオイル、でん粉、食塩、オリーブエキス/加工でん粉、香料、パプリカ色素、カロテン色素、ビタミンB12
特長	豊かな風味とコクが特長のチェダータイプです。容量変更でお試しやすくなりました。パスタやマカロニグラタンなどにおすすめです。

(いずれもオープン価格)

■“みんなが楽しめるおいしさ”を追求！「Violife」家庭用ラインナップ

当社は2021年9月に関東地方1都6県で「Violife」家庭用5商品を先行発売し、2022年3月に販売エリアを全国に拡大しました。表1のとおり、今回の新たな2商品とサイズリニューアルした1商品を合わせ、2022年9月1日以降の家庭用シリーズは7商品となります。

「Violife」植物生まれのチーズとバターは、**乳やナッツを使用せずココナッツオイルを主原料**としており、植物由来の成分を抽出した豊かな風味とコクの「おいしさ」が特長です。また国が定めている**アレルギー物質（特定原材料等）28品目不使用**です。なお、「Violife」植物生まれのチーズは乳製品のチーズよりもカロリーと脂質が約10%低くなっています（当社調べ）。

（表1）2022年9月1日以降の「Violife」シリーズラインナップ

植物生まれのチーズ				植物生まれのバター		
スライス		シュレッド		ブロック	クリーム	バター
						
						
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

（いずれもオープン価格）

商品名と容量は以下の通りです。

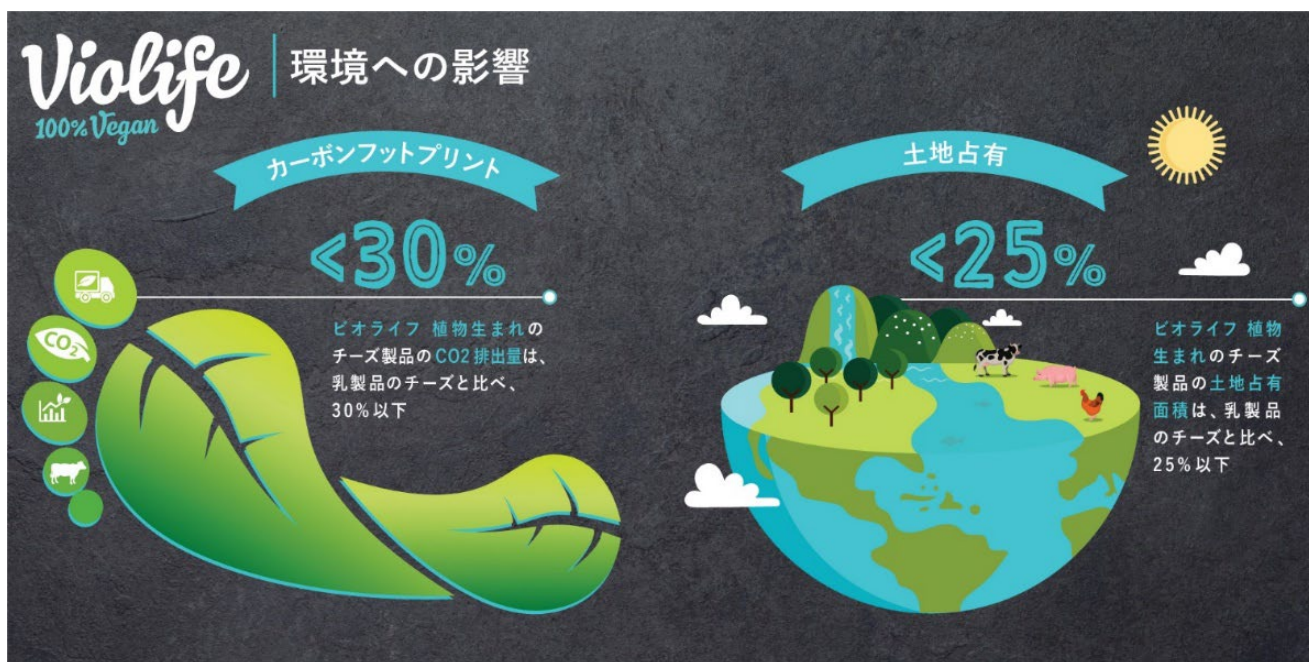
- ①「Violife 植物生まれのとろけるスライス チェダータイプ」／140g(20g×7枚)
- ②「Violife 植物生まれのとろけるスライス モッツアレラタイプ」／140g(20g×7枚)
- ③「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド チェダータイプ」／100g
- ④「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド モッツアレラタイプ」／100g
- ⑤「Violife 植物生まれのチーズ ブロック スモークタイプ」／100g・1個入
- ⑥「Violife 植物生まれのクリーミィ」／150g
- ⑦「Violife 植物生まれの“バイオバター”」／125g

■「Violife」植物生まれのチーズ既存4商品は、環境負荷を7割低減

当社が日本国内で販売している「Violife」植物生まれのチーズ既存4商品について、生産から廃棄までのライフサイクルにおけるCO₂排出量が、日本国内で販売されている乳製品のチーズの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※2。主な理由は、この商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。

➤ 詳細はこちら：https://www.j-oil.com/press/article/220603_003286.html

※2 日本に輸入されるチーズの割合（86%）には、ヨーロッパ、米国、オーストラリア、ニュージーランドを代表するデフォルトのデータが使用されました。日本で生産されたチーズ（14%）については、ニュージーランドを代表するデフォルトのデータが代替として使用されました。



当社は、植物生まれのチーズとバター「Violife」ブランドをお届けすることで、“みんなが楽しめるおいしさ”の豊かな食卓づくりをご提案しています。「食にまつわる健康・環境・食資源などの課題に真摯に向き合い、私たちが目指す未来「Joy for Life® -食で未来によるこびを-」を体現し、よりよい社会の実現に貢献します。

<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 商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>