

2025 年 5 月 9 日

各位

環境と労働の“低負荷”に貢献できる J-オイルミルズの業務用食用油 「長徳®」シリーズをリニューアル販売 酸価※¹ 上昇抑制機能が 3 割※² にアップ

株式会社 J-オイルミルズ（東京都中央区、社長執行役員 CEO：春山 裕一郎 以下当社）は、当社の独自技術「SUSTEC®（サステック）」※³を用いた業務用製品の長持ち油「長徳®」シリーズをリニューアルし、2025 年 6 月納品分より新仕様にて販売を開始します。



「長徳®」シリーズリニューアル製品の一部

左から「長徳®」キャノーラ油 16.5kg 缶／「長徳®」サラダ油 16.5kg 缶／「長徳®」白絞油 16.5kg 缶

昨今、外食・中食産業においては、深刻な人手不足による過重労働や食材価格、物流費、光熱費などの高騰による運営コストの増加が喫緊の課題として挙げられています。

このような課題解決に貢献できる食用油「長徳®」シリーズは、一般的なフライ油（当社製品）と比較して油の着色を 3 割※²、油のにおいを 2 割※⁴、酸価の上昇を 1 割※²抑制する効果がありますが、今回のリニューアルでは、酸価の上昇抑制機能をさらに強化しました。

酸価上昇抑制機能が 3 割※² にアップ

「長徳®」シリーズは、おいしさはそのままに、使用期間を長くするために開発した当社の独自技術「SUSTEC®」を活用することで、通常の油よりも長くお使いいただくことができる製品です。

今回の改良によるリニューアルでは、外食・中食産業においてフライ油を交換する際に広く用いられる油脂の劣化指標「酸価」の上昇抑制機能が、従来の 1 割から 3 割※²にアップしました。

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

油の使用量や交換回数の減少で作業負荷を軽減、サステナブルな社会実現にも貢献

一般的なフライ油（当社製品）と比較して油の着色は3割※²、油のにおいは2割※⁴抑制を維持したまま、今回、酸価上昇抑制機能を強化することで調理時の課題を軽減しています。これらの長持ち機能により、油の交換回数の減少にもつながるため作業負荷の軽減やコストの低減の両立で低負荷に貢献します。

また、フライ油の使用量の減少は、油脂の原料である穀物の使用量削減や調達から輸送、保管、生産工程、商品出荷までのサプライチェーン全体での活動抑制につながるため、そこから排出されるCO₂排出量削減にもつながることが期待されます。

今回リニューアルの製品ラインナップは、以下13品目です。

「長徳 [®] 」サラダ油	16.5kg 缶／8 kg バッグインボックス（BIB）／4 kg バッグインボックス（BIB）／4 kg×3 個入り／大型ローリー車運搬分
「長徳 [®] 」キャノーラ油	16.5kg 缶／8 kg バッグインボックス（BIB）／4 kg×3 個入り／1350g×6 ボトル／大型ローリー車運搬分
「長徳 [®] 」白絞油	16.5kg 缶／8 kg バッグインボックス（BIB）
「長徳 [®] 」ヘルシータイプ C	4kg×3 個入り

当社は引き続き、持続可能な社会の実現に向けて社会の変化に向き合い、「Joy for Life[®] -食で未来によるこびを-」を具現化していきます。今後もサステナビリティを経営の基盤に、おいしさデザイン[®]で「食べる」と「つくる」の課題に向き合い、より良い社会の実現に貢献してまいります。

参考

長く使えるからサステナブル J-オイルミルズ「長徳[®]」シリーズの挑戦

https://www.j-oil.com/deliciousness_and_health/scontents02.html

「長徳[®]」シリーズ

「長徳[®]」シリーズは、当社の独自技術「SUSTEC[®]」を活用することで、通常の油より長くお使いいただくことが可能です。使用期間が延びることで、原料（穀物）の使用量を減らすだけでなく、耕作地面積の削減、サプライチェーンにおける「つくる」、「はこぶ」、「すてる」といった工程における“低負荷”につながり、CO₂排出量の削減も期待されている商品です。

※1 油脂1グラム中に含まれる遊離脂肪酸を中和するのに必要な水酸化カリウムのミリグラム数と定義され、劣化の度合いを表すことから、食品業界では油脂を廃棄する際の指標として広く用いられています

※2 テスト店舗での使用実態の平均値 当社調べ（使用条件により効果は異なります）

※3 環境・労働負荷の低減に貢献するために開発された、おいしく揚げられる期間を長くする当社の独自技術

※4 当社調べ

■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す。JOYL「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※削減した紙パックの食用油「スマートグリーンパック®」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®」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常容器と比較した場合。