

2024年8月23日

各位

高校生応援の食育教室 「オリーブオイルソムリエによるオリーブオイル講座」開催 - 「うまいもん甲子園」に出場する高校生対象にオリーブオイルの魅力を紹介-

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、8月22日に当社複合型プレゼンテーション施設「おいしさデザイン工房®」で、高校生の夢を応援する食企画「第13回ご当地！絶品うまいもん甲子園」（主催：一般社団法人全国食の甲子園協会）に出場する高校生に向け、食育教室「オリーブオイルソムリエによるオリーブオイル講座」を実施しました。

食育教室では、オリーブオイルについて知ってもらい、興味関心を高めてもらう目的で、オリーブオイルの種類やおすすめの使い方を紹介し、香りの比較や試食なども体験していただきました。



食育教室の様子

「ご当地！絶品うまいもん甲子園」は、全国の高等学校に通う高校生3名以下1チームを対象に、地元食材を活用したオリジナルメニューの考案・調理・プレゼンテーションを行う料理コンテスト大会です。当社も2015年より協賛しています。今回の「第13回ご当地！絶品うまいもん甲子園」は、8月にエリア選抜大会が開催、11月には決勝大会が行われる予定です。

当日は、「第13回ご当地！絶品うまいもん甲子園」に出場した、栃木県立宇都宮中央高等学校 総合家庭科の生徒3名、千葉県立館山総合高等学校 家政科の生徒3名に参加いただきました。食育教室では、エクストラバージンオリーブオイルとピュアオリーブオイルの違い、キャノーラ油とブレンドタイプのオリーブオイルの香りの比較、トマトケチャップにエクストラバージンオリーブオイルを加えた時の味の変化、オリーブオイルのおすすめの使い方などを紹介しました。

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

20
ANNIVERSARYth

<参加者の感想>

- ・オリーブオイルを起点に作る料理を考えてみようと思った。
- ・レモンや柚子胡椒にオリーブオイルを入れるとおいしかった。家でもやってみたい。
- ・オリーブの品種がたくさんあるとは知らなかった。
- ・産地でも風味が変わることがわかった。

ご当地！絶品うまいもん甲子園について（大会 Web サイトより）

「ご当地！絶品うまいもん甲子園」は、一般社団法人全国食の甲子園協会 会長藤田志穂氏が発起人になり立ち上がった、高校生の夢を応援する食企画です。震災、後継者不足、不景気等々。現在、食、農林漁業を取り巻く環境は非常に厳しい状況だと考えております。しかし、だからこそチャンスもあり、それを担うのは今後日本を引っ張る若者だと考えております。高校生が夢を持ち、行動する事が今の日本にとって、とても大切だと考え「ご当地！絶品うまいもん甲子園」を企画しました。

詳細については <https://www.umaimonkoshien.com/> をご参照ください。

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。

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。従来プラスチック製の同容量帯容器と比較した場合。