

2024年10月17日

各位

## J-オイルミルズとサンスター、防災イベントに共同初出展 ポリ袋調理でできる災害食レシピや 日常と非日常をつなぐローリングストックの重要性を紹介

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、10月14日（月）、東京都豊島区で区民参加型防災展示として開催された「としま DOKIDOKI☆防災フェス 2024」にサンスターグループ（以下サンスター）と共同でブースを初出展しました。



「としま DOKIDOKI☆防災フェス 2024」の様子

当社とサンスターは、災害大国日本における社会課題に対し、災害時でもおいしい食事を通して人々の健康を守りたいという両社の思いが合致し、今回、本イベントに出展することとなりました。出展を通して防災意識の向上に寄与し、災害時にも健康を維持するための包括的なアプローチを広く伝えることを目指しました。

イベント当日は、いつ起こるか分からない災害に対する日ごろからの備えの一例として、ストックしておいた食品を賞味期限が切れる前に消費し、その都度買い足して備えるローリングストックや、栄養が偏りがちとなる災害時に不足する栄養素を補うため、野菜ジュースに食用油をかけることで栄養吸収効率がアップすることなどをご紹介します。

また、今回のイベントに合わせ、日常と非常時をつなぐことを目的に両社製品を使用した災害食レシピを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。」所属のシェフが開発しました。本レシピはポリ袋を使って蒸しパンやスパゲティナポリタンを調理できるもので、手軽に栄養とエネルギーを補給でき、キャンプや忙しいときの時短料理としてもおすすめです。

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  
ANNIVERSARY<sup>th</sup>

試食された方からは「美味しい」「生地がパサパサしていない、しっとりしている」や、「普段のおやつとしても良さそうなので作ってみたい」などの声をいただきました。

当社とサンスターは、これからも両社の事業や強みを生かした取り組みを推進してまいります。

## 「としま DOKIDOKI ☆ 防災フェス 2024」概要、出展内容

「としま DOKIDOKI ☆ 防災フェス 2024」は、普段地域の防災訓練に参加する機会がない若い世代を中心に、こどもから大人まで、防災に関する様々な体験型アトラクションなどを通じて、楽しみながら防災知識を学べる参加型の防災展示イベントです。

当社とサンスターがコラボした展示ブースでは、健康災害食レシピにおいて、野菜と食用油を同時に摂取することのメリットや、おいしさの秘訣を説明するとともに、災害食レシピの「蒸しパン」を参加者にご試食いただきました。また、パッケージに酸素バリア性・遮光性に優れた素材を使用するとともに、整頓しやすい四角形の容器で棚の空きスペースの有効活用ができることから、ローリングストックにおすすめの当社の紙パック製品「スマートグリーンパック®」シリーズを紹介しました。

## もしもの時の災害食レシピ ～野菜ジュース×オイル活用～

### 【蒸しパン】



野菜ジュース×オイル  
活用レシピ①

管理栄養士コメント  
普段食べなれたホットケーキミックスを活用したおやつで、不足しがちな食物繊維、ビタミン類を補給しながら、被災時の気分転換やストレス軽減にお勧めします。

蒸しパン

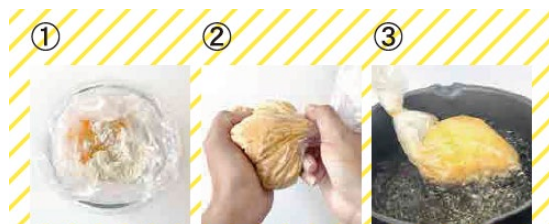
ポリ袋で手軽に作れる災害食レシピ。  
野菜たっぷり蒸しパンで心も体も栄養補給。  
ドライフルーツなどのトッピングを混ぜるのも◎

### 材料

- ・ホットケーキミックス 200g
- ・健康道場 黄実野菜 160g (1本)
- ・JOYL「AJINOMOTO こめ油」大さじ2 (キャノーラ油などでも可)
- ・トッピング (お好みでナッツやチョコレート)

### 作り方

- ①ポリ袋の中で材料を全て混ぜる
- ②ポリ袋の中でよく揉みこみ、袋をしぼる
- ③お鍋でお湯を沸かし、沸騰後、②をポリ袋ごとに入れて13分湯煎する  
(10分後、ひっくり返してください)



## 【スパゲティナポリタン】

野菜ジュース×オイル  
活用レシピ②

スパゲティナポリタン

管理栄養士コメント  
エネルギーだけでなく、  
不足しがちな食物繊維、  
ビタミン類を美味しく  
補給することができます。

オリーブオイルと野菜ジュースで作る風味豊かな  
おいしさ満点、ワンステップの簡単レシピ。  
スパイスで香り付けもおすすめ。

### 材料

- ・パスタ 100g
- ・健康道場 黄実野菜 160g (1本)
- ・JOYL「AJINOMOTO. オリーブオイルエクストラバージン」 大さじ2
- ・塩、またはコンソメ 小さじ 1/2
- ・トッピングはお好みで

### 作り方

- ①ポリ袋の中で材料を全て混ぜる
- ②ポリ袋の中でよく揉みこみ、15分間放置
- ③お鍋でお湯を沸かし沸騰後、②をポリ袋ごと入れて  
10分湯煎する



サンスター「健康道場」

<https://jp.sunstar.com/health-food/kenkodojo/>



J-オイルミルズ「スマートグリーンパック®」シリーズ

<https://www.j-oil.com/sp/kami/>

## ■サンスターグループについて

サンスターグループは、持株会社サンスターSA（スイス・エトワ）を中心に、オーラルケア、健康食品、化粧品など消費者向けの製品・サービスをグローバルに統括するサンスター・スイス SA（スイス）と、自動車や建築向けの接着剤・シーリング材、オートバイや自動車向け金属加工部品などの産業向け製品・サービスをグローバルに統括するサンスター・シンガポール Pte.Ltd.（シンガポール）を中核会社とする企業グループです。

## ■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。

**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帯容器と比較した場合。