

News Release

No.19-21 2019 年 7 月 31 日

あっさり軽やか、和食料理にも使いやすいオリーブオイル 『オリーブオイルライトテイスト』

~生産量世界一 スペイン産の 100%オリーブオイルを国内充填しました~

2019年9月1日(日)新発売

「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」をグループ経営理念に、小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどから様々な製品を製造販売する"穀物ソリューション・カンパニー"昭和産業株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長 新妻一彦)は、「辛み」「苦み」が弱く、どんな料理にも使いやすいオリーブオイル『オリーブオイルライトテイスト』を2019年9月1日(日)より全国の取り扱い各店にて発売します。

オリーブオイルはオレイン酸、ポリフェノール、ビタミンなどが含まれていることから健康イメージの広がりとともに人気となり、市場は伸長しています。一方で、オリーブオイル(料理)を食べない理由としては「使い方がわからない」「和食中心の食事だから」などが見られ、独特の味や香りが和食には使えないというイメージがあるようです。

そこで、「辛み」「苦み」が弱く、和食をはじめどんな料理にも合う 100%オリーブオイルを開発しました。

『オリーブオイルライトテイスト』は、生産量世界 1 位のスペイン産のオリーブオイルを 100%使用。独特の"辛み""苦み"が弱く、あっさり軽い味わいのタイプのオリーブオイルを厳選しているので、そのままでも食べやすく、炒めもの、揚げもの、焼きものなどから和食料理まで、様々な料理にもご使用いただけます。また、LDL(悪玉)コレステロールを上げにくいといわれているオレイン酸を約 70%含有。健康が気になる方におすすめです。容量は手に取りやすい 300g とたっぷり容量の 600g をご用意しました。

あっさり軽やか どんな料理にも使いやすい 和食にも合う





毎日使えるあっさり軽い味わい

和食料理をはじめ毎日気軽に使えるよう、オリーブ独特の"辛み""苦み"が弱く食べやすいタイプのオリーブオイルです。 炒めもの、揚げもの、焼きものはもちろん、サラダにそのままかけてもおいしい。

弱(〇),,,,強



オレイン酸 たっぷり

健康維持に重要なオレイン酸を約 70%含有。 オレイン酸は一価不飽和脂肪酸で、不飽和脂肪酸の中では 酸化に強く、加熱調理におすすめです。



100%オリーブオイルを国内で充填

スペイン産の 100%オリーブオイルを国内で充填しています。



オリーブオイルの市場規模推移(販売額)



出典: (㈱富士経済「食品マーケティング便覧」(2014、2017、2019 年より一部抜粋し、グラフ作成) *EXV: エクストラバージンオイル

市場は毎年伸長

オリーブオイル/オリーブオイル料理を食べる理由

上位 3 位 (n=1,695)※複数回答あり

1	健康のため	64.4%
2	自分や家族がオリーブオイルを好きだから	51.2%
3	家にあるから	38.2%

オリーブオイル/オリーブオイル料理を食べない理由

上位 3 位 (n=485) ※複数回答あり

1	使い方がよくわからない	44.3%
2	価格が高すぎるから	30.5%
3	和食中心の食事をしているため	24.9%

出典:International Olive Council「オリーブオイルに関する調査 2015年」より上位回答のみ記載

『オリーブオイルライトテイスト』 商品概要

商	品	名	『オリーブオイルライトテイスト』
発	売	日	2019年9月1日(日)
内	容	量	300g/600g
特		長	"辛み""苦み"が弱く、毎日使えるあっさり軽い味わい生食、様々な加熱料理はもちろん、和食にも合うオレイン酸約 70%含有国内で充填
希望小売価格(税抜)			オープン
販		路	全国の取り扱い各店

贈り物におすすめのセットパッケージも、2019 年歳暮期より新発売します



『オリーブオイルセット(EL-30)』

フルーティーな香りと心地よい辛みと苦みをお楽しみいただける「エクストラバージンオリーブオイル」と、「辛み」「苦み」が弱く、炒めもの、揚げもの、焼きもの、生食または和食など、どんなお料理にもお使いいただける「オリーブオイル」を詰め合わせたセットです。

〇内容:「エクストラバージンオリーブオイル」300g×2本

「オリーブオイル」300g×3本

〇価格(税抜):3,000円

<お客様からのお問い合わせ窓口>

昭和産業株式会社 お客様相談センター フリーダイヤル:0120-325-706(平日9時~17時)

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

昭和産業株式会社 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室 担当:赤松・増田 TEL:03-3257-2042