

2022年6月13日

報道関係者各位

## 業務用製品「長徳<sup>®</sup>」シリーズ、CFP マークを取得 2割以上のCO<sub>2</sub>削減効果<sup>※1</sup>を認定

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）の業務用製品「長徳<sup>®</sup>」シリーズはこのたび、CFP（Carbon Footprint of Products）マーク<sup>※2</sup>を取得しました。このうち「長徳<sup>®</sup>」キャノーラ油 16.5kg 缶は昨年 CFP マークを取得していますが、新たにシリーズ製品での CFP マークの取得となります。

本算定では、自社の一般的な菜種油、大豆油と比べ、原材料調達から廃棄に至るまで全ライフサイクルで 21-26%の CO<sub>2</sub> 削減効果が認められました。CFP マークは、第三者機関の一般社団法人サステナブル経営推進機構（SuMPO）<sup>※3</sup>が認証し、国際規格である ISO/TS14067:2013（製品のカーボンフットプリントー算定およびコミュニケーションにかかる要求手法および指針）に準拠しています。

「長徳<sup>®</sup>」シリーズは、おいしさはそのままに、揚げられる期間を長くするために開発した当社の技術「SUSTEC<sup>®</sup>」を活用し、通常の油より 3 割長持ちさせることが可能です。使用期間が延びることで天然資源である原料（穀物）の使用量を減らすだけでなく、耕作地面積の削減、サプライチェーン全体での「つくる」「はこぶ」「すてる」などの省力化につながります。

今回は原材料調達段階、生産段階、流通段階、使用・維持管理段階、廃棄・リサイクル段階といった全ライフサイクル段階を対象に、排出される CO<sub>2</sub> の抑制効果を算定しました。モデル店舗における 1 年間の製品使用量をベースに CO<sub>2</sub> 排出量を算出した結果、CFP マークを取得した「長徳<sup>®</sup>」シリーズ製品は自社の一般的な菜種油、大豆油と比べ、21-26%の CO<sub>2</sub> 排出量を削減できることが分かりました（食材調理時の油の加熱にかかる環境負荷は算定に含まれていません）。<sup>※1</sup>

当社は今後、CFP マークを通じて同シリーズの CO<sub>2</sub> 削減効果の重要性について、消費者やステークホルダーの皆さまとのコミュニケーションを促進してまいります。

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<sup>®</sup> -食で未来によるこびを-」を具現化していきます。今後も ESG 経営を基盤に、おいしさデザイン<sup>®</sup>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。

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 Tel.03-5148-7103 Fax.03-5148-7107

■ CFP マークを取得した製品のご紹介【業務用】

製品名	荷姿 (製品画像)	特長
<p>「長徳®」 キャノーラ油</p>	<div style="text-align: center;">  <p>16.5kg 缶</p>  <p>8kg バッグインボックス</p>  <p>4kg×3 袋入り</p> <p>大型ローリー車運搬分 (画像なし)</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>● 「長徳®」キャノーラ油 製品種別：食用菜種油 16.5kg 缶 JAN コード 4902590108820 8kg バッグインボックス(BIB) : JAN コード 4902590117891 4kg×3 袋入り JAN コード 4902590117884 大型ローリー車運搬分 JAN コード 4902590143166</p> </div>	<p>菜種油の3割長持ちの フライ油です。</p>

<p>「長徳®」 ヘルシータイプC</p>	<div data-bbox="588 331 960 504" data-label="Image"> </div> <p>4kg×3 袋入り</p> <div data-bbox="464 589 1109 813" data-label="Text" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>●「長徳®」ヘルシータイプC</li> </ul> <p>製品種別：食用菜種油 4kg×3 袋入り JAN コード 4902590138452</p> </div>	<p>菜種油の3割長持ちの フライ油で、当社独自 技術により衣への油の 吸収を抑えます。</p>
<p>「長徳®」 サラダ油</p>	<div data-bbox="501 898 727 1263" data-label="Image"> </div> <p>16.5kg 缶</p> <div data-bbox="847 978 1038 1263" data-label="Image"> </div> <p>8kg バッグインボックス</p> <div data-bbox="608 1426 967 1599" data-label="Image"> </div> <p>4kg×3 袋入り</p> <p>大型ローリー車運搬分 (画像なし)</p>	<p>大豆油と菜種油の調合油 で、3割長持ちのフライ 油です。</p>

	<p>●「長徳<sup>®</sup>」サラダ油</p> <p>製品種別：食用調合油</p> <p>16.5kg 缶</p> <p>JAN コード 4902590113695</p> <p>8kg バグインボックス(BIB)：</p> <p>JAN コード 4902590134775</p> <p>4kg×3 袋入り</p> <p>JAN コード 4902590148673</p> <p>大型ローリー車運搬分</p> <p>JAN コード 4902590148680</p>	
<p>「長徳<sup>®</sup>」 サラダ油 C</p>	<div data-bbox="612 1032 960 1200" data-label="Image"> </div> <p>4kg×3 袋入り</p> <p>大型ローリー車運搬分 (画像なし)</p> <div data-bbox="464 1529 1107 1854" data-label="Text"> <p>●長徳サラダ油 C</p> <p>製品種別：食用調合油</p> <p>4kg×3 袋入り</p> <p>JAN コード 4902590149755</p> <p>大型ローリー車運搬分</p> <p>JAN コード 4902590149762</p> </div>	<p>菜種油と大豆油の調合油 で、3割長持ちのフライ 油です。</p>

「長徳®」  
白絞油



16.5kg 缶



8kg バッグインボックス

●長徳白絞油

製品種別：食用調合油

16.5kg 缶

JAN コード 4902590108813

8kg バグインボックス(BIB)

JAN コード 4902590134768

菜種白絞油と大豆白絞油  
の調合油で、3割長持ち  
のフライ油です。

### ※1 CO<sub>2</sub>削減効果

従来の菜種油、大豆油（自社製品）と比較した際の、モデル店舗における1年間の使用量あたりの温室効果ガス排出削減率です。食材調理時の油の加熱にかかる環境負荷は評価対象に含まれていません。実際の比較条件に関しては、CFP宣言をご覧ください。

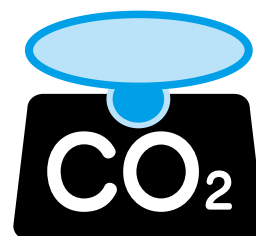
#### <CFP宣言>

食用菜種油製品：[JR-BE-22002C\\_JPN \(ecoleaf-label.jp\)](http://ecoleaf-label.jp/JR-BE-22002C_JPN)

食用調合油製品：[JR-BE-22001C\\_JPN \(ecoleaf-label.jp\)](http://ecoleaf-label.jp/JR-BE-22001C_JPN)

### ※2 CFPマーク

CFPマークはESG対応における信頼ある情報開示ツール「SUMPO環境ラベルプログラム」で取得できるマークです。SuMPO環境ラベルプログラムは、「CO<sub>2</sub>等の温室効果ガスをはじめとする多様な環境影響の見える化」を推進し、その削減等を目指すことを目的とするプログラムで、LCA（ライフサイクルアセスメント）手法を用いて製品の原材料調達から廃棄・リサイクルに至るまでのライフサイクル全体における定量的環境情報を「見える化」（表示）する仕組みです。「見える化」された情報に基づき、提供者（事業者）と利用者（消費者等）間における環境負荷削減努力のための相互理解、コミュニケーションを促進します。



### ※3 一般社団法人サステナブル経営推進機構（SuMPO：さんぽ）

地球資源に依存した経済活動の影響を受け自然環境が限界を迎える中で、「企業経営」の視点から様々な社会課題を克服する方策を模索し、持続型の新たなビジネスモデルの構築に資する「サステナブル経営」を推進することにより、「心豊かな未来」の実現を目指す組織。「心豊かな未来をSuMPOの業（わざ）で創ります」を経営理念として2019年10月に事業開始。製品の一生（ライフサイクル）や組織の活動を通じた環境影響を「見える化」するLCA手法の国内有数のエキスパート機関であり、「SUMPO環境ラベルプログラム」を国際規格に基づき運営。これらをSuMPOの業として、企業経営の「サステナブル経営」への変革を支援する。  
<https://sumpo.or.jp/about/summary.html>

<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