

2021年4月21日

報道関係者各位

【クレアファームとJ-オイルミルズが業務提携】
純国産クラフトオリーブオイル
「JOYL ひとさじの匂 CREA FARM」新発売
 希少な国産オリーブ果実を厳選。
 フレッシュな味わいを楽しめます。

株式会社J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長：八馬 史尚、以下当社）は、株式会社CREA FARM（静岡県静岡市、代表取締役社長：西村 やす子、以下クレアファーム）とクレアファームの農園で収穫したオリーブを使用したダブルブランド（当社コミュニケーションブランド「JOYL」（ジェイオイル）と「CREA FARM」）商品の開発、販売に関する業務提携を締結いたしました。

本業務提携に基づく第1弾商品として、4月21日よりアルベキーナ種、およびコロネイキ種を使用した純国産クラフトオリーブオイル(*)「JOYL ひとさじの匂 CREA FARM」を公式オンラインショップ（<https://shop.j-oil.com/>）限定で販売します。当社が国産オリーブオイルを販売するのは、今回が初めてとなります。

*クラフトオリーブオイルとは：農園の土壌・気候に適した種類のオリーブ苗木を選定、職人が丹精込めて栽培し、オリーブ果実を傷つけないよう丁寧に手摘み収穫後搾油した、職人技と農園の感性・個性をいかした風味のオリーブオイルと定義しています。



「JOYL ひとさじの匂 CREA FARM」

左：コロネイキ種、右：アルベキーナ種

※画像はイメージです。実際とは異なる場合があります。

当社は静岡市内に事業所（工場、および研究開発機能）と営業所を構えておりますが、静岡市清水区に位置する静岡事業所は、1917（大正6）年の設立以降、100年以上にわたって、地域の皆さまとともに歩んできた事業所です。

今回の業務提携では、クリアファームが保有するオリーブ搾油機を農園近接の当社静岡事業所に設置し、搾油、充填を行うことで、国産オリーブオイルのさらなる品質向上に取り組んでまいります。また、静岡県内の各企業や機関と連携してオリーブのバイプロ（byproduct＝製造副産物）活用方法について検討を行い、地域産業への貢献をめざしてまいります。

「JOYL ひとさじの旬 CREA FARM」は、日本平にあるクリアファームの農園で大切に育てられ、ひとつずつ丁寧に手摘みされたこだわりの静岡県産のオリーブ果実を原料に、当社の強みであるオリーブオイルの品質評価（官能評価・理化学分析）や品質管理などの知見を活かして生まれたエクストラバージンオリーブオイルです。

当社は約四半世紀にわたり、生活者の皆さまにオリーブオイルのおいしさや価値をお届けしてきた企業として、今後も日本国内におけるオリーブオイル市場の発展に貢献してまいります。

<クリアファーム社 会社概要>

会社名	株式会社 CREA FARM（クリアファーム）
設立	2015年7月
本社所在地	静岡県静岡市葵区追手町1-13 アゴラ静岡ビル6階
資本金	9,000万円
代表者	代表取締役 西村 やす子
事業内容	オリーブの生産加工販売 観光農園事業 地域商社事業

■ 商品のご紹介

「JOYL ひとさじの旬 CREA FARM」

ブランド名の『ひとさじの旬』は「ひとさじで口の中いっぱい広がる、搾りたての旬」を表しています。職人技をいかし丹精込めて栽培、手摘み収穫後、搾油された少量生産の希少なオリーブオイルであることを「ひとさじ」という優しい言葉に込めました。さらに「旬」というシズル感のある言葉を加えることで、日本の豊かな自然を想起させ、おいしさへの期待感がふくらむネーミングといたしました。ひとさじで口の中いっぱい広がる、搾りたての旬。フレッシュなオリーブオイルを、ゆっくりと味わっていただけます。



自社オンラインショップの商品ページデザイン

容量容器	92g 瓶
原材料名	オリーブ（国産）
販売価格	3,672 円（税込）
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の気候にあった厳選品種のオリーブをひとつずつ丁寧に手摘み、目で状態を確認しながら選果。水分値や規格値、風味官能評価等厳格な審査を実施しています。 ・最高の鮮度を保つため、収穫後 24 時間以内に搾油しています。
種類	2 品種（アルベキーナ、コロネイキ）
販売チャネル	当社公式オンラインショップ https://shop.j-oil.com/ にて数量限定販売

■ 品種ごとの特長とおすすめの食べ方

◎アルベキーナ種の特長・・・ちょっぴりエキゾチックで甘みな深みシナモン、ローリエ、クミン、甘く煮詰めた林檎などが想起されるエキゾチックで甘みなアロマを持ちます。口に含むとアーモンドやクルミのようなコクとその皮の美味しい苦み、そして強すぎないピリッとしたペッパーが後味にしっかりと残る深みのある味わいのオイルです。



<おすすめの食べ方>

優しい風味の素材、お料理に合わせるとその香りをほのかに効かせ、素材の繊細さを壊さずに底上げしてくれます。「白身魚のカルパッチョ」や、「桃とモッツアレラのカプレーゼ」など。

◎コロネイキ種の特長・・爽やかで高貴なアロマとスパイシーな味わい
カルダモン、花、レモン、青いトマトをイメージするようなシトラス系と
フレッシュハーブ系の合わさった高貴なアロマを持ちます。口に含むと、
フルーツとアーモンドのような風味が滑らかに広がり、レモンの皮のよ
うな心地よい苦みと、かすかに喉にあたるワサビのような辛味が余韻と
して爽やかに残ります。



<おすすめの食べ方>

爽やかな香りとスパイシーさがありますので、その特徴のどちらか、またはその両方を既に持っている素材、お料理がおすすめです。葉野菜のサラダやラタトゥイユの仕上げにレンコンやエリンギを焦げ目が付くまで焼いて塩を一振り、その後ひとさじ。手軽に納豆や、生ハム、トーストにも合います。

■ J-オイルミルズ公式オンラインショップについて

生活者向けに自社商品を中心としたこだわりのオイルを販売するとともに、利用シーン拡大に向けて、オリジナルレシピや自社サイトならではの新しいオイルの楽しみ方に関する情報を掲載しています。



J-オイルミルズ公式オンラインショップ <https://shop.j-oil.com/>

<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
E-mail : pr@j-oil.com

<本件に関するお客様のお問い合わせ先>
株式会社 J-オイルミルズ 公式オンラインショップ
お問い合わせフォーム : <https://shop.j-oil.com/f/contact>