

「日清サラダ油」発売 100 周年を迎えて

日本初のサラダ油「日清サラダ油」は 2024 年に発売 100 周年を迎えました。100 年の長きにわたり皆さまにご愛顧いただけているのは、ひとえに全国油脂販売業者連合会の会員企業の皆さまをはじめとする各ステークホルダーの皆さまのおかげと存じております。心より御礼を申し上げます。

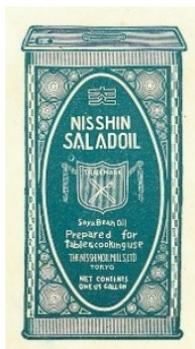
「日清サラダ油」発売 100 周年に際しまして、日清サラダ油から始まった当社の技術開発の歴史と、技術に基づいた業務用のソリューション提案についてご紹介させていただきます。

○日清サラダ油から始まった食文化創造の道

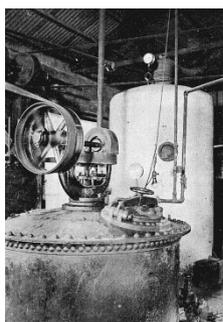
「日清サラダ油」が誕生したのは、1924(大正 13)年のことでした。当社の前身である「日清製油株式会社」が、ドイツから最新の精製設備を導入し、大豆特有の青臭さ除去に取り組み、日本で初めて精製度の高い食用油の製造に成功したのが始まりです。最初の「日清サラダ油」は大豆 100%の油でした。

当時の日本では、食用油は主に揚げ物調理に使われていたのに対し、西洋では、塩や酢を加えた食用油を生野菜にかけ、ドレッシングのようにして食べていました。冷やしても固まらず、精製の度合いを高めた良質の食用油であり、サラダ料理などに生でも使用できることから「サラダ油」と名づけられたのです。以来、「サラダ油」という名称は、JAS 規格にも使われるようになり、現在では食用油をさす一般名称として私達の生活の中に根づいています。

また、100 年前の発売当初から当社はレシピ提案などにも取り組み、「日清サラダ油」は食の洋食化に大きく寄与しました。その後も、「BOSCO」とともに提案したイタリア料理の家庭への普及、特定保健用食品や機能性表示食品など油で出来る健康提案、そして「かけるオイル」の楽しみ方の啓発など、当社の提案が日本の食文化向上や多様化に与えた影響は決して少なくありません。



日清サラダ油 1 ガロン缶
1925 年頃



発売当時の脱酸(手前)、脱臭(後)装置
1924 年頃



料理レシピ(婦人倶楽部・講談社)
1933 年 11 月

○技術開発の歴史とソリューション提案

100 年前、当時の最新の設備・技術を導入することにより開発した「日清サラダ油」の発売以降、当社は油脂に関する知見を究め続けてきました。1959 年には研究所を開設し、精製技術を進化させ続けるとともに、日本のお客さまにオリーブオイルのおいしさを楽しんでいただくための風味設計技術の開発、油脂の栄養評価技術の追求など、ニーズに応える技術開発や提案力を強化してきました。

業務用食用油の領域では、現在、ユーザーの皆さまが抱える様々な課題に対して当社グループの強みや差別性を価値に変えてソリューションの提案を行っています。以下にその事例をご紹介します。

<ピロー容器による人手不足対策>

- ・人手不足が深刻な課題となっている外食店舗に、ピロー容器食用油の提案を推進している
- ・ピロー容器食用油は、従来の斗缶容器と比べて軽量であることから、張り油、差し油などの作業負荷軽減につながっている



日清吸油が少ない長持ち油
キャノーラ 4kg ピロー

<炊飯油の活用による米飯メニューコスト増への対応>

- ・米の価格の大幅な上昇は、スーパーの総菜部門や、外食産業にとって大きな負担となっている
- ・ごはんの粒立ちの良さや調理時の作業性などに寄与する炊飯油を積極的に活用することにより、炊飯ジャー保管時の品質維持や付加価値の高いメニュー開発を提案している



日清炊飯油 お店のごはん用

こうしたソリューションの情報については、これを必要とするユーザーの皆さまに広くお届けしていくことが重要だと考え、当社では「日清オイリオ業務用お役立ちサイト」を開設。食のプロ向けの情報サイトとして油脂関連の情報に限らず、各業態のユーザーの皆さまの課題解決につながるコンテンツを幅広く掲載しています。また、油の選び方やコスト削減につながる管理方法など、プロ目線でお役立ていただける情報を発信しています。

日清オイリオ業務用お役立ちサイト URL <https://foodservice.nisshin-oillio.com/>

○次の100年に向けて

当社は2024年、新たな研究開発拠点である「インキュベーションスクエア」を開設しました。

当施設の特徴の1つは、共創型のキッチンや、五感を“見える化”する機器分析室など、「共創の場」を設けたことです。当社はこれまで、営業部門が窓口となりお客さまのニーズや課題を把握し、それを開発部門に共有して技術的な提案を行ってききましたが、こうした施設を活用することで、お客さまと当社の開発者が共に手を動かしながら素材選定や試作を行ったり、食感や風味、物性といった官能評価を数値化したデータを客観的にお客さまと共有することで、より効率的で納得性の高い課題解決に導くことが可能となりました。



ガラス製のフライヤーで、
360度から揚げ具合を確認

原料価格の高止まりや、円安傾向が続く為替相場、そして物流費をはじめとする諸経費の上昇など、製油業界を取り巻く環境は今後も厳しいことが予想されますが、日本初のサラダ油発売から100年にわたり積み上げてきた技術と知見、さらには新設したインキュベーションスクエアを活用しながら、次の100年に向け、新たな価値を市場に先駆けて作り続け、皆さまの期待に応えてまいりたいと思います。