

2022年6月30日(木)

報道関係者各位

オリザ油化株式会社

オリザ油化が愛知の地元めしイベント 「手羽先サミット 2022」に協賛！

イベントを通じて飲食店や地域へこめ油のPRを強化！

オリザ油化株式会社(本社:愛知県一宮市、代表取締役社長:村井弘道、以下「オリザ油化」)は 2022年6月3日~5日に愛知県名古屋市中区で開催された「第8回手羽先サミット®'22」にて、WEB 広告協賛を実施し、地元の食イベントの盛り上げに貢献した。

オリザ油化は食用こめ油の製造を創業のスタートとし、以来80年以上に渡り、独自に開発した世界特許技術である低温抽出法、蒸留脱酸法によるSDGsにも貢献できる高品質な食用こめ油の製造販売を続けてきた。さらに、健康機能を訴求する機能性素材の研究開発、製造にも力を入れ、40年以上に渡り、80アイテムを超えるラインナップの開発実績数を誇っている。

今まで、オリザ油化はなごやめしの代表格「手羽先」を全国に発信するイベントを通じて、自社のこめ油商品を来場者に提供する形で協賛を実施していた。今年は、オリザ油化が2月から展開中の公式Instagramとの連動も念頭に、WEB 広告協賛という形でイベントの盛り上げに貢献した格好だ。さらに手羽先サミット殿堂入り認定を受けている人気店舗にイベント開催前から同社のこめ油を提案。自社のこめ油の供給を開始し、開催期間中は、同店舗でオリザ油化のこめ油で調理された手羽先が会場内で振舞われ長い行列が出来る人気ぶりだった。

東海地方では、手羽先のみならず味噌カツや天むすなど、油に所縁のある数多くのメニューが独特の食文化を形成し愛されてきた。本社が愛知県であるオリザ油化としても、地元企業として地域の食文化を通じ、自社の高品質でSDGsにも貢献できるこめ油を広く地元の方に味わっていただきたい思いも強く、今後もこのようなイベントなどを通じて積極的に地域へPR、貢献していく考えだ。

また、手羽先サミットでは、家庭内の使用済み天ぷら油の回収や、食べた手羽先の骨を来場者が自分で分別、粉碎、加工し堆肥化してリサイクルし、地元の苺生産者に供給するなど地域循環の取り組みも積極的に進めており、サステナブルオイルの代表格であるこめ油との相性も良く、今後、オリザ油化はこめ油の製造工程で発生する脱脂米糠などの副産物を有効活用する取り組みも、同イベントと連携を図れないか考えていく予定だ。