



カーボンフットプリント(CFP)

CFP宣言

登録番号：JR-BE-23002C-A

SuMPO環境ラベルプログラム

一般社団法人サステナブル経営推進機構

東京都千代田区内神田1-14-8

KANDA SQUARE GATE

<https://ecoleaf-label.jp>

株式会社J-オイルミルズ
J-OIL MILLS, Inc..

すごい長徳、すごい長徳S
18L缶/8kgBIB/4kgピロー×3個入り
(業務用食用植物油)
Sugoi Cho Toku, Sugoi Cho Toku S



算定単位

油脂1,000kgあたり

算定対象段階

最終財 中間財
原材料調達段階、生産段階
流通段階、廃棄・リサイクル段階

製品の型式、主要仕様・諸元

製品種別：食用油脂
製品容量・型式 (JANコード)
●すごい長徳
16.5kg缶：JAN 4902590146594
●すごい長徳S
8kgバックインボックス (BIB)：JAN 4902590148871
4kgピロー×3個入り：JAN 4902590148659
<https://www.j-oil.com/prosumer/oil/canola.htm>

登録番号

JR-BE-23002C-A

適用PCR番号

PA-265300-BE-04

PCR名

食用植物油脂【第4版】

公開日

2023年8月29日

検証合格日

2023年8月21日

検証方式

個品別検証方式

検証番号

JV-BE-23002

検証有効期間

2028年8月20日

PCRレビューの実施

認定日等 2023年01月 06日

委員長 神崎 昌之

一般社団法人サステナブル経営推進機構

第三者検証者*

外部検証員 漵上 智子

ISO/TS14067に従った本宣言及びデータの独立した検証

内部 外部

*システム認証を受けた事業者内の検証の場合は、システム認証を行った審査員の名前を記載。

問い合わせ先

株式会社J-オイルミルズ

〒101-0044 東京都中央区明石町8-1

聖路加タワー

03-5148-7100

登録番号：JR-BE-23002C-A



① CFP算定結果

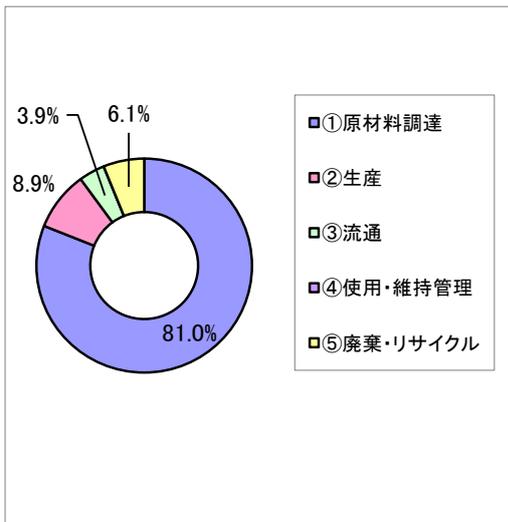
算定単位 油脂1,000kgあたり

項目		数値	単位
CFP算定結果		4500	kg-CO₂eq
内訳	①原材料調達	3600	kg-CO ₂ eq
	②生産	400	kg-CO ₂ eq
	③流通	170	kg-CO ₂ eq
	④使用・維持管理	-	kg-CO ₂ eq
	⑤廃棄・リサイクル	270	kg-CO ₂ eq
CFPマークへの表示		自社比約-28%	
表示単位：		従来の菜種・大豆調合油と比較した際の、モデル店舗における1年間の使用量あたりのCO₂出削減率	

③ その他の環境関連情報

※端数処理により、CFP算定結果と内訳の合計値は若干異なる場合があります。

② 算定結果に関する追加情報



- 温室効果ガス排出削減率は、着色抑制機能を持たない従来の菜種・大豆調合油製品と比較した際の値である
- 食用植物油脂PCRに基づき使用・維持管理段階は算定対象外とした
- 食材調理時の油の加熱にかかる環境負荷は含まれていない
- 植物油脂原料農産物（菜種、大豆）は基本的に輸入品を使用しているが、本算定においては原料農産物（菜種、大豆）の製造負荷については国内における平均的データを使用している
- 農地土壌における炭素貯留プロセスについては評価対象外とした
- 算定は荷姿ごとの製品を生産量により加重平均した

<従来の菜種・大豆調合油との比較>

本製品は従来の菜種・大豆調合油（CFP宣言登録番号：JR-BE-23004C-A）に対して着色が進みにくい特徴を持っている。その特徴を踏まえ、モデル店舗における1年間の揚げ油使用量を本製品と従来の菜種・大豆調合油間で比較し、年間の油使用量に対する温室効果ガス排出量を算定した。

<算定条件>

項目	評価対象	比較対象																																																																						
製品名	すごい長徳、すごい長徳S (荷姿3種) (業務用食用植物油)	Jサラダ油、Jサラダ油R、Jサラダ油S (荷姿3種) (業務用食用植物油)																																																																						
温室効果ガス排出量の算定方法	削減率については、食用植物油PCRの附属書Dに基づき算定した。																																																																							
モデル店舗における1年間の揚げ油使用量の算定条件	<p>取り扱う食材及びフライヤー容量の異なる一般外食店8店舗において揚げ油の使用に伴う色調の変化について調査を実施した。食用植物油PCRの附属書Dに従い、色調[*]の値が100になった時点で油を交換するものとし、8店舗における色調100になるまでの日数の平均値を基に、差し油を考慮した上でモデル店舗における1年間の揚げ油使用量を推計した。</p> <p><試験店舗の概要></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">すごい長徳</th> <th>外食店A</th> <th>外食店B</th> <th>外食店C</th> <th>外食店D</th> <th>中食店E</th> <th>中食店F</th> <th>中食店G</th> <th>中食店H</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>揚げ物の種類</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>鶏のから揚げ</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>天ぷら</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>とんかつ・チキンカツ</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>フライ・コロッケ</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>フライドポテト・素揚げ</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> </tbody> </table>		すごい長徳		外食店A	外食店B	外食店C	外食店D	中食店E	中食店F	中食店G	中食店H	揚げ物の種類										鶏のから揚げ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	天ぷら		✓			✓	✓	✓	✓	✓	とんかつ・チキンカツ		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	フライ・コロッケ			✓	✓		✓	✓	✓	✓	フライドポテト・素揚げ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
すごい長徳		外食店A	外食店B	外食店C	外食店D	中食店E	中食店F	中食店G	中食店H																																																															
揚げ物の種類																																																																								
鶏のから揚げ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																																																															
天ぷら		✓			✓	✓	✓	✓	✓																																																															
とんかつ・チキンカツ		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓																																																															
フライ・コロッケ			✓	✓		✓	✓	✓	✓																																																															
フライドポテト・素揚げ		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																																																															
色調が100になるまでの日数（8店舗平均）	6.2日	4.1日																																																																						
1年間の揚げ油使用量	1,385.9L (1,261.2kg)	1,911.4L (1,739.4kg)																																																																						
温室効果ガス排出量(油脂1000kgあたり)	4,450.7kg-CO ₂ eq/油脂1,000kgあたり	4,494.0kg-CO ₂ eq/油脂1,000kgあたり																																																																						
温室効果ガス排出量（モデル店舗における1年間の使用あたり）	5,613.1kg-CO ₂ eq/年	7,816.8kg-CO ₂ eq/年																																																																						

※ ロビボンド比色計により1 インチセルにて測定

「揚げ油の機能」の寿命については使用後の揚げ油の色調によって測定するものとし、色調の差異の比率（着色抑制率）を「揚げ油の機能」の寿命の差異とした。色調は8店舗で実測し、その平均値を採用した。「揚げ油の機能」の寿命は多様な使用条件の影響を受けて変わり得るため、可能な限り多様な使用条件下でのデータ取得を目指した。具体的には、調査対象とした8店舗について、取り扱う食材やフライヤー容量に一定の差が出るよう選択するなど工夫した。

④CFP算定結果の解釈

○原材料調達段階における温室効果ガス排出量が約81%と最も多くなりました。その内の主な排出源は、原料である菜種の調達であることがわかりました。国内の植物油脂工場で使用される植物油脂原料農産物の96%は輸入原料※であることや製品の安定供給等を踏まえると、原料調達段階（栽培に伴う環境負荷等）の削減はもとより、長持ちする製品を開発することで製品使用量自体を削減することが温室効果ガス排出量の削減に有効であると言えます。

○生産段階における温室効果ガス排出量が約9%となり、原材料調達段階の次に多くなりました。主な排出源は、搾油や精製時に利用する蒸気や電気などのエネルギー使用であることがわかりました。

○廃棄・リサイクル段階における温室効果ガス排出量が約6%となりましたが、廃油処理についてはPCR11-4のシナリオに従い投入した全量を産業廃棄物として焼却処理することとして算定しています。実際には廃油回収事業者等により回収され、資源として再利用されることも少なくありません。

○CFP算定にあたり、エネルギー使用量等については当社データを利用していますが、菜種栽培時に投入される肥料の量などの原料生産データを収集することは困難であり、原料及び副資材製造時のデータは一般的な値を利用しています。そのため、当製品固有の特徴を反映していない場合があります。そのため、この結果は概算値としてご理解ください。

※油糧生産実績調査（平成31年（令和元年）確報版、2019年原油生産量より）

⑤使用した二次データの考え方

IDEA v2.1.3及び食用植物油脂PCRに記載されている二次データを使用した。

⑥備考

2026年3月19日変更：問い合わせ先の修正

- データ算定の方法は、PCRおよび算定・宣言規程を参照してください。
- 比較については、算定・宣言規程に規定された条件を満たした場合にしか認められません。
（参照先URL：<https://ecoleaf-label.jp/regulation/>）
- 製品の提供により生じる気候変動以外のその他の潜在的な社会的／経済的／環境的影響の評価は行ってい

登録番号：JR-BE-23002C-A