

2026 年 2 月 12 日

昭和産業株式会社

こめ油にとうもろこし油をブレンド、軽やかでおいしい油が誕生！

『とうもろこし&こめ油 軽やかブレンド』

2026 年 3 月 1 日（日）発売

ビタミン E をたっぷり含み、こめ油ととうもろこし油のいいとこ取りのおいしい油

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、こめ油にとうもろこし油をブレンドした軽やかでおいしい油『とうもろこし&こめ油 軽やかブレンド』を、2026 年 3 月 1 日（日）より全国の取り扱い各店にて発売します。

ビタミン E を豊富に含み、コクと甘さが特長のこめ油。健康感やおいしさが支持されている一方で、風味や独特のにおいが好みではない、といった声も聞かれます。そこで、昭和産業ではこめ油の良さを活かしつつ、不満点を解消する商品として『とうもろこし&こめ油 軽やかブレンド』を開発しました。

『とうもろこし&こめ油 軽やかブレンド』は、こめ油ととうもろこし油をこだわりの比率でブレンドし、すっきりとした甘さとコク、香ばしさを感じられる軽やかな油に仕上げました。加熱した時のいやな油のにおいがしにくいのも特長で、毎日のお料理に使いやすい油です。

とうもろこし油は、でんぷんやぶどう糖の製造工程の副産物であるとうもろこし胚芽から抽出した油で、こめ油は、玄米の精米時に生じる副産物である米ぬかから抽出した油です。これらをブレンドすることで、穀物の価値を最大限に引き出すという昭和産業の考えを形にした商品となっています。

『とうもろこし&こめ油 軽やかブレンド』は、おいしい毎日の食生活を実現するとともに、穀物の恵みを余すところなく活用した商品です。

商品特長



1 甘さすっきり、コクがあって香ばしい、軽やかなおいしさ

本商品は、コク、香ばしさがあり、すっきりした甘みが特長の、こめ油ととうもろこし油をブレンドした油。穀物を知り尽くした昭和産業が試行錯誤の末に導き出したおいしい比率（こめ油 60%、とうもろこし油 40%）でブレンドしました。軽やかなおいしさで、様々なお料理に気軽にお使いいただける食用油です。

2 ビタミン E たっぷり

米ぬかととうもろこし胚芽由来のビタミン E がたっぷり含まれています。

3 加熱時に気になる油のいやなにおいがしにくい

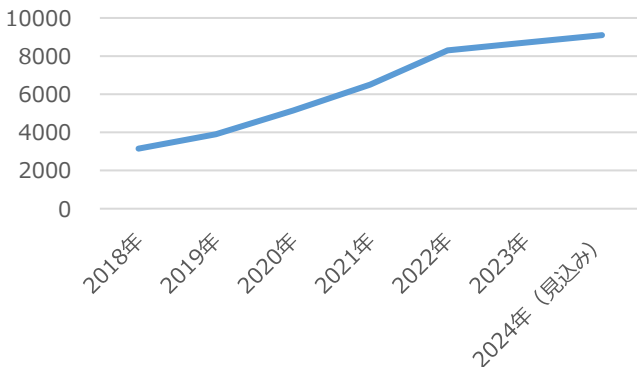
いやな油のにおいがしにくく、調理時も快適です。

昭和産業 食品リサイクル率 99.9%（過去 5 年平均値）の取り組み

昭和産業グループでは、1936 年の創業以来、「資源循環」や「廃棄物削減対策」を重要課題と捉え、食品リサイクル率（食品循環資源の再生利用実施率）99%以上の維持を目標に取り組んできました。その結果、食品リサイクル率 99.9%（過去 5 年平均値）を達成しています。今後も、需給バランスに応じた生産管理の高度化や持続可能な資源活用を通じて、穀物ソリューション・カンパニーとして、大切な資源を未来へつないでいきます。

～商品開発の背景について～

こめ油 市販用販売額推移（百万円）



出典：（株）富士経済、食品マーケティング便覧（2022年～2024年）

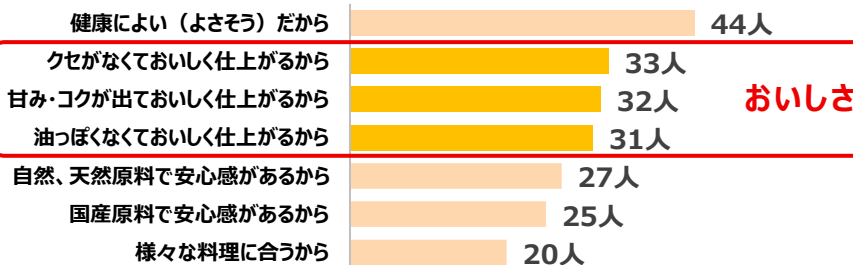
消費者のこめ油保有率

2024年 順位		使用率
1位	ごま油	92.1%
2位	オリーブ油	74.8%
3位	サラダ油／なたね油	74.1%
4位	こめ油	18.2%

出典：一般財団法人日本植物油協会「植物油に関する使用実態意識調査」
2024年

こめ油市場は近年伸長
2024年保有率は4位に

Q. こめ油を使用したいと思う理由は何ですか？（複数回答）



当社調べ：対象 こめ油を購入したことがある/購入したいと思っている20～60代女性（2025年）n=400

一方で、
こめ油購入をやめた方からは
こんな不満も

風味や使用感（べたつきや香
り）が好みでなかった

匂いが独特で少し
気になるので止めました

当社調べ（インタビューツール「Sprint」による調査、2025年）

こめ油の不満点を改善し、
より多くの方が毎日のお料理に使いやすい商品としてとうもろこし油をブレンド
“日常使いにちょうどいい調合こめ油”を開発

『とうもろこし&こめ油 軽やかブレンド』商品概要

商 品 名	『とうもろこし&こめ油 軽やかブレンド』
発 売 日	2026年3月1日（日）
内 容 量	600g
特 長	✓ 甘さすっきり、コクがあって香ばしい ✓ 加熱時のいやな油のにおいがしにくい ✓ ビタミンEたっぷり
希望小売価格（税込）	オープン価格
販 路	全国の取り扱い各店

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>
昭和産業株式会社 企画部コーポレート・コミュニケーション室
TEL：03-3257-2042 担当：関口

「とうもろこし&こめ油 軽やかブレンド」オススメレシピ

春の旬食材！『鯖とたけのこのアヒージョ』

淡泊な味わいの白身魚と、甘さ・コクと香ばしさが感じられるとうもろこし&こめ油で作る、和風アヒージョです。鯖のかわりにホタルイカやホタテ、タコを、たけのこのかわりにソラマメ、新玉ねぎを使うのもおすすめです。



【材料】(3～4人分)

たけのこ（あく抜きしたもの）	150～200g
アスパラガス	3～4本
鯖	2～3切れ
塩	少々
にんにく	1～2かけ（約10g）
唐辛子（輪切り）	1本分
塩	小さじ1/2（約3g）
とうもろこし&こめ油 軽やかブレンド	100～150ml
レモン	1/4個
パセリ（みじん切り）	適宜
フランスパン	適宜

【作り方】

1. たけのこは一口大の乱切り、アスパラガスは硬い部分と袴を取り5cmくらいの長さの斜め切りにする。
2. にんにくは半分に切り包丁の背などで軽くつぶす。
3. 鯖は皮が気になる場合は取り除いて一口大に切り、軽く塩を振ります。10分ほどおいてキッチンペーパーなどで水気をしっかりふきとる。
4. 小鍋やスキレット鍋などに1～3の材料を入れ、とうもろこし&こめ油 軽やかブレンドを注ぎ、分量の塩をふりかける。
5. 鯖に火が通るまで中火～やや強火で5～8分程度煮る。仕上げにお好みでパセリをふりかけ、レモンを絞り、バゲットを添えてできあがり。

揚げない・丸めない！『コーン&カニ風味のスコープクリームコロッケ』

とうもろこし&こめ油はパン粉を使った料理との相性が抜群。たっぷりのパン粉のサクサク食感と、やわらかくクリーミーな食感を楽しめます。



【材料】(3～4人分)

パン粉	60g
とうもろこし&こめ油 軽やかブレンド	大さじ4
玉ねぎ	中1/2個
マッシュルーム	3個
カニ風味かまぼこ	4本
コーン（缶又は冷凍）	50g
とうもろこし&こめ油 軽やかブレンド	大さじ2
小麦粉	大さじ5
洋風スープの素（顆粒）	小さじ1
牛乳（又は豆乳）	350ml
生クリーム（脂肪分47%）	80ml
塩、こしょう	少々
ドライパセリ	適宜

【作り方】

1. 玉ねぎは繊維に沿って薄くスライス、マッシュルームは5mm幅位にスライスする。カニ風味かまぼこは1cm位の長さに切る。Aを混ぜ合わせておく。
2. フライパンにとうもろこし&こめ油 軽やかブレンドとパン粉を入れ、中火で全体がきつね色になるまで炒めて皿などに移しておく。
3. フライパンにとうもろこし&こめ油 軽やかブレンドを入れて中火で熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。次にマッシュルーム、カニ風味かまぼこ、コーンを入れ1分ほど炒めたら、弱火にして小麦粉をふるい入れ、粉っぽいのところなくなるまで炒める。
4. 3にAを3～4回に分けて加えて、その都度とろみがつくまでかき混ぜる。全量加えたら混ぜながら加熱し、ふつふつと沸いてから2～3分煮る。
5. グラタン皿などに4を流し入れ、2の炒めたパン粉をまんべんなくのせてトースターやオーブンなどで焼き色がつくまで焼く。（オーブントースターで10～15分、オーブンなら220℃で10～12分が目安です。）
6. お好みでドライパセリで飾ったらできあがり。