

JASの品質状況

最近2ヶ年間の品質値

品 名	種 類 名	年次	件数	色(ロビンソン法133.4mmセルY・R)								酸 価				水分及びきょう雑物(%)				不けん化物(%)			
				JAS規格	Y最高	Y最低	Y平均	JAS規格	R最高	R最低	R平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均
食用 サフラワー油	精製サフラワー油 (ハイオレック)	2023	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	-	-	-	0.10以下	-	-	-	1.0以下	-	-	-
		2024	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
	サフラワーサラダ油 (ハイリノール)	2023	27	黄20以下	8	3	6	赤2.0以下	0.8	0.3	0.6	0.15以下	0.06	0.03	0.04	〃	0.036	0.008	0.018	〃	0.49	0.37	0.43
		2024	27		8	5	7		0.7	0.4	0.6		0.06	0.02	0.04		0.032	0.007	0.014		0.48	0.39	0.42
	サフラワーサラダ油 (ハイオレック)	2023	120	〃	3	1	2	〃	0.3	0.1	0.1	〃	0.05	0.02	0.03	〃	0.033	0.007	0.012	〃	0.45	0.30	0.37
		2024	116		3	1	2		0.2	0.1	0.1		0.05	0.02	0.03		0.030	0.008	0.015		0.44	0.29	0.36
	サフラワーサラダ油 (混 合 品)	2023	0	〃	-	-	-	〃	-	-	-	〃	-	-	-	〃	-	-	-	〃	-	-	-
		2024	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
食 用 ぶ とう 油	精製ぶどう油	2023	19	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.06	0.03	0.04	〃	0.021	0.007	0.010	1.5以下	0.52	0.41	0.44
		2024	18		-	-	-		-	-	-		0.06	0.03	0.04		0.019	0.009	0.013		0.45	0.37	0.41
食 用 大 豆 油	精 製 大 豆 油	2023	386	〃	-	-	-	〃	-	-	-	〃	0.06	0.03	0.04	〃	0.051	0.004	0.010	1.0以下	0.59	0.41	0.51
		2024	383		-	-	-		-	-	-		0.06	0.03	0.04		0.037	0.004	0.012		0.59	0.41	0.50
	大 豆 サラダ油	2023	408	黄25以下	8	2	4	赤2.5以下	0.7	0.2	0.4	0.15以下	0.07	0.03	0.04	〃	0.037	0.004	0.010	〃	0.59	0.40	0.50
		2024	394		7	2	4		0.6	0.1	0.3		0.09	0.02	0.04		0.034	0.004	0.014		0.59	0.39	0.49
食 用 ひ ま わ り 油	精製ひまわり油 (ハイリノール)	2023	3	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.03	0.03	0.03	〃	0.009	0.005	0.007	1.5以下	0.51	0.49	0.50
		2024	10		-	-	-		-	-	-		0.04	0.02	0.03		0.012	0.003	0.008		0.50	0.41	0.45
	精製ひまわり油 (混 合 品)	2023	4	〃	-	-	-	〃	-	-	-	〃	0.03	0.03	0.03	〃	0.008	0.006	0.007	〃	0.50	0.46	0.48
		2024	13		-	-	-		-	-	-		0.04	0.03	0.04		0.015	0.009	0.012		0.49	0.42	0.46
	ひまわりサラダ油 (ハイオレック)	2023	45	黄20以下	5	1	3	赤2.0以下	0.5	0.1	0.3	0.15以下	0.08	0.02	0.05	〃	0.024	0.007	0.013	〃	0.54	0.44	0.49
		2024	42		5	2	3		0.5	0.1	0.3		0.08	0.03	0.05		0.032	0.008	0.017		0.55	0.39	0.48
	ひまわりサラダ油 (混 合 品)	2023	8	〃	5	4	5	〃	0.5	0.4	0.4	〃	0.04	0.03	0.03	〃	0.018	0.006	0.011	〃	0.50	0.45	0.47
		2024	18		5	3	4		0.4	0.3	0.4		0.05	0.03	0.04		0.025	0.008	0.013		0.49	0.41	0.45
食 用 と う も ろ こ し 油	精製とうもろこし油	2023	139	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.20以下	0.11	0.02	0.06	〃	0.043	0.005	0.014	2.0以下	1.18	0.90	1.00
		2024	131		-	-	-		-	-	-		0.10	0.02	0.06		0.048	0.007	0.017		1.11	0.80	0.95
	とうもろこしサラダ油	2023	362	黄35以下	14	5	9	赤3.5以下	1.4	0.5	0.9	0.15以下	0.13	0.02	0.07	〃	0.043	0.003	0.014	〃	1.17	0.89	0.99
		2024	365		15	4	8		1.5	0.4	0.8		0.15	0.02	0.07		0.062	0.005	0.017		1.05	0.79	0.94
食 用 綿 実 油	綿 実 油	2023	0	特有の色	-	-	-	特有の色	-	-	-	0.50以下	-	-	-	0.20以下	-	-	-	1.5以下	-	-	-
		2024	0		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-		-	-	-
	精 製 綿 実 油	2023	42	〃	-	-	-	〃	-	-	-	0.20以下	0.04	0.03	0.03	0.10以下	0.031	0.008	0.016	〃	0.88	0.50	0.65
		2024	38		-	-	-		-	-	-		0.05	0.03	0.03		0.028	0.011	0.017		0.79	0.46	0.60
	綿 実 サラダ油	2023	65	黄35以下	23	12	19	赤3.5以下	2.3	1.2	1.9	0.15以下	0.05	0.03	0.04	〃	0.046	0.006	0.020	〃	0.66	0.50	0.56
		2024	68		22	15	19		2.2	1.5	1.9		0.05	0.03	0.04		0.034	0.006	0.016		0.63	0.46	0.55

品名	種類名	年次	件数	色(ロビホンﾄﾞ法133.4mmセルY・R)								酸価			水分及びきょう雑物(%)				不けん化物(%)				
				JAS規格	Y最高	Y最低	Y平均	JAS規格	R最高	R最低	R平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均
食用ごま油	ごま油	2023	240	特有の色	－	－	－	特有の色	－	－	－	4.0以下	2.83	0.12	1.45	0.25以下	0.098	0.015	0.049	2.5以下	1.95	1.20	1.61
		2024	239		－	－	－		－	－	－		2.61	0.12	1.43		0.097	0.019	0.047		1.78	1.20	1.58
	精製ごま油	2023	92	〃	－	－	－	〃	－	－	－	0.20以下	0.13	0.03	0.08	0.10以下	0.064	0.008	0.029	2.0以下	1.43	1.10	1.24
		2024	89		－	－	－		－	－	－		0.13	0.03	0.08		0.069	0.010	0.034		1.34	0.93	1.19
	ごまサラﾀﾞ油	2023	24	黄25以下	7	4	5	赤3.5以下	0.7	0.3	0.5	0.15以下	0.11	0.07	0.09	〃	0.056	0.017	0.036	〃	1.38	1.17	1.28
		2024	24		5	2	3		0.5	0.2	0.3		0.10	0.07	0.09		0.069	0.018	0.042		1.33	1.16	1.25
食用なたね油	なたね油	2023	107	特有の色	－	－	－	特有の色	－	－	－	2.0以下	0.83	0.06	0.27	0.20以下	0.063	0.007	0.031	1.5以下	1.09	0.82	0.96
		2024	123		－	－	－		－	－	－		0.78	0.05	0.29		0.068	0.009	0.032		1.03	0.81	0.93
	精製なたね油	2023	577	〃	－	－	－	〃	－	－	－	0.20以下	0.09	0.03	0.05	0.10以下	0.038	0.004	0.011	〃	1.09	0.61	0.93
		2024	580		－	－	－		－	－	－		0.07	0.03	0.04		0.058	0.003	0.014		1.10	0.60	0.91
	なたねサラﾀﾞ油	2023	795	黄20以下	11	2	6	赤2.0以下	1.1	0.2	0.5	0.15以下	0.09	0.02	0.05	〃	0.072	0.003	0.014	〃	1.10	0.66	0.93
		2024	785		13	2	5		1.3	0.1	0.5		0.08	0.02	0.04		0.068	0.003	0.017		1.07	0.58	0.92
食用こめ油	精製こめ油	2023	197	特有の色	－	－	－	特有の色	－	－	－	0.20以下	0.07	0.02	0.03	〃	0.050	0.005	0.013	4.5以下	2.76	2.24	2.50
		2024	202		－	－	－		－	－	－		0.05	0.02	0.03		0.030	0.002	0.013		3.10	2.15	2.48
	こめサラﾀﾞ油	2023	252	黄35以下	39	17	23	赤4.0以下	4.0	1.7	2.3	0.15以下	0.07	0.02	0.04	〃	0.061	0.005	0.016	3.5以下	2.74	2.24	2.49
		2024	258		28	14	21		2.8	1.4	2.1		0.06	0.02	0.03		0.053	0.005	0.015		2.80	2.13	2.47
食用落花生油	精製落花生油	2023	0	特有の色	－	－	－	特有の色	－	－	－	0.20以下	－	－	－	〃	－	－	－	1.0以下	－	－	－
		2024	0		－	－	－		－	－	－		－	－	－		－	－	－		－	－	－
食用ﾊﾞｰﾑ油	精製ﾊﾞｰﾑ油	2023	323	〃	－	－	－	〃	－	－	－	〃	0.10	0.03	0.05	〃	0.037	0.004	0.010	〃	0.30	0.17	0.24
		2024	315		－	－	－		－	－	－		0.12	0.03	0.05		0.032	0.006	0.014		0.30	0.17	0.23
食用ﾊﾞｰﾑｵﾚｲﾝ	食用ﾊﾞｰﾑｵﾚｲﾝ	2023	251	－	－	－	－	－	－	－	－	〃	0.15	0.04	0.06	〃	0.028	0.003	0.010	〃	0.37	0.16	0.24
		2024	248		－	－	－		－	－	－		0.12	0.03	0.06		0.033	0.004	0.014		0.36	0.15	0.23
食用ﾊﾞｰﾑ核油	精製ﾊﾞｰﾑ核油	2023	64	特有の色	－	－	－	特有の色	－	－	－	〃	0.05	0.01	0.04	〃	0.022	0.005	0.013	〃	0.28	0.17	0.23
		2024	69		－	－	－		－	－	－		0.05	0.02	0.03		0.029	0.007	0.016		0.29	0.17	0.23
食用やし油	精製やし油	2023	119	〃	－	－	－	〃	－	－	－	〃	0.05	0.01	0.03	〃	0.029	0.005	0.013	〃	0.27	0.17	0.21
		2024	119		－	－	－		－	－	－		0.05	0.01	0.03		0.029	0.007	0.017		0.26	0.15	0.21
食用調合油	調合油	2023	204	良好	－	－	－	良好	－	－	－	0.50以下 (注1)	1.76	0.07	0.80	0.20以下	0.067	0.012	0.031	1.5以下 (注3)	1.54	0.50	1.14
		2024	199		－	－	－		－	－	－		1.43	0.06	0.76		0.064	0.013	0.032		1.46	0.48	1.12
	精製調合油	2023	413	〃	－	－	－	〃	－	－	－	0.20以下	0.09	0.02	0.05	0.10以下	0.046	0.003	0.010	1.5以下 (注4)	2.26	0.18	0.81
		2024	439		－	－	－		－	－	－		0.10	0.02	0.04		0.039	0.003	0.013		2.19	0.17	0.77
	調合サラﾀﾞ油	2023	421	黄35以下	11	3	5	赤3.5以下	1.1	0.3	0.5	0.15以下 (注2)	0.09	0.02	0.05	〃	0.038	0.003	0.012	〃	1.58	0.49	0.74
		2024	440		12	2	4		1.2	0.2	0.4		0.09	0.03	0.04		0.045	0.004	0.014		1.64	0.48	0.73
香味食用油	香味食用油	2023	24	－	－	－	－	－	－	－	－	2.0以下	0.07	0.05	0.06	0.20以下	0.020	0.005	0.011	5.0以下	0.86	0.21	0.55
		2024	24		－	－	－		－	－	－		0.07	0.05	0.06		0.020	0.007	0.013		0.87	0.20	0.53

品名	種類名	年次	件数	過酸化値(meq/kg)				上昇融点(℃)			
				JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均
食用ハームオレイン	食用ハームオレイン	2023	251	5.0以下	2.19	0.00	0.05	24以下	23.8	4.9	17.1
		2024	248		0.61	0.00	0.02		23.1	5.1	17.6
食用ハーム核油	精製ハーム核油	2023	64	-	-	-	-	24～30	28.2	27.7	27.9
		2024	69		-	-	-		28.3	27.4	27.9
食用やし油	精製やし油	2023	119	-	-	-	-	20～28	25.1	24.4	24.7
		2024	119		-	-	-		25.1	24.4	24.7

サンプル総件数	2023年	5,731 件
	2024年	5,776 件
	対前年比	100.8 %

(注1)ごま油の調合2.0以下

(注2)オリーブ油の調合0.40以下

(注3)ごま油の調合2.0以下、こめ油の調合3.0以下、
ごま油及びこめ油の調合3.5以下

(注4)こめ油の調合3.0以下

最近2ヶ年間の特性値

品名	種類名	年次	件数	けん化価				よう素価(ウィス法)				屈折率(注1)				比重(注2)			
				JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均
食用サフラワー油	精製サフラワー油 (ハイオレイック)	2023	0	186～194	－	－	－	80～100	－	－	－	1.466～ 1.470	－	－	－	0.910～ 0.916	－	－	－
		2024	0		－	－	－		－	－	－		－	－	－				
	サフラワーサラダ油 (ハイリノール)	2023	27	"	190.7	190.1	190.4	136～148	143.0	139.8	141.4	1.473～ 1.476	1.4749	1.4741	1.4743	0.919～ 0.924	0.9219	0.9207	0.9209
		2024	27		190.8	190.3	190.5		143.7	140.4	142.1		1.4750	1.4741	1.4746		0.9220	0.9204	0.9212
	サフラワーサラダ油 (ハイオレイック)	2023	120	"	189.5	188.9	189.2	80～100	93.5	87.9	90.2	1.466～ 1.470	1.4686	1.4680	1.4682	0.910～ 0.916	0.9129	0.9121	0.9126
		2024	116		189.5	188.9	189.2		93.3	88.1	90.3		1.4686	1.4680	1.4682		0.9129	0.9121	0.9125
	サフラワーサラダ油 (混 合 品)	2023	0	"	－	－	－	80～148	－	－	－	1.466～ 1.476	－	－	－	0.910～ 0.924	－	－	－
		2024	0		－	－	－		－	－	－		－	－	－		－	－	
食 用 ぶ ど う 油	精製ぶどう油	2023	19	188～194	190.8	190.4	190.6	128～150	137.4	134.7	136.1	1.472～ 1.476	1.4737	1.4734	1.4735	0.918～ 0.923	0.9203	0.9200	0.9201
		2024	18		190.7	190.2	190.5		141.3	134.9	138.2		1.4741	1.4735	1.4738		0.9205	0.9201	0.9203
食 用 大 豆 油	精 製 大 豆 油	2023	386	189～195	191.1	190.6	190.8	124～139	133.7	127.0	130.9	1.472～ 1.475	1.4731	1.4725	1.4728	0.916～ 0.922	0.9194	0.9187	0.9191
		2024	383		191.1	190.4	190.8		133.6	127.7	130.4		1.4731	1.4725	1.4728		0.9194	0.9183	0.9189
	大 豆 サ ラ ダ 油	2023	408	"	191.1	190.5	190.8	"	133.5	127.0	131.0	"	1.4731	1.4725	1.4729	"	0.9194	0.9187	0.9191
		2024	394		191.2	190.5	190.8		134.1	127.2	130.6		1.4732	1.4724	1.4728		0.9196	0.9185	0.9190
食 用 ひ ま わ り 油	精製ひまわり油 (ハイリノール)	2023	3	188～194	190.3	190.1	190.2	120～141	126.2	125.4	125.7	1.471～ 1.474	1.4724	1.4723	1.4724	0.915～ 0.921	0.9180	0.9180	0.9180
		2024	10		190.5	190.0	190.2		126.5	124.5	125.6		1.4725	1.4723	1.4724		0.9183	0.9180	0.9181
	精製ひまわり油 (混 合 品)	2023	4	182～194	189.4	189.2	189.3	78～141	104.5	103.8	104.2	1.465～ 1.474	1.4700	1.4699	1.4699	0.909～ 0.921	0.9147	0.9146	0.9146
		2024	13		189.7	189.3	189.5		105.0	104.0	104.5		1.4700	1.4698	1.4699		0.9146	0.9144	0.9145
	ひまわりサラダ油 (ハイオレイック)	2023	45	"	188.9	188.3	188.7	78～90	87.2	82.9	85.7	1.465～ 1.469	1.4680	1.4675	1.4678	0.909～ 0.915	0.9121	0.9114	0.9118
		2024	42		188.9	188.3	188.6		86.6	82.2	85.5		1.4679	1.4674	1.4678		0.9121	0.9110	0.9117
	ひまわりサラダ油 (混 合 品)	2023	8	"	189.4	189.0	189.3	78～141	104.7	103.5	104.1	1.465～ 1.474	1.4700	1.4699	1.4700	0.909～ 0.921	0.9150	0.9149	0.9149
		2024	18		189.6	189.1	189.4		105.2	103.6	104.6		1.4700	1.4698	1.4699		0.9150	0.9148	0.9149
食用とうもろこし油	精製とうもろこし油	2023	139	187～195	190.2	189.6	189.9	103～135	124.0	113.9	120.2	1.471～ 1.474	1.4723	1.4711	1.4719	0.915～ 0.921	0.9185	0.9168	0.9179
		2024	131		190.5	189.6	189.9		124.3	113.6	121.5		1.4723	1.4710	1.4720		0.9184	0.9169	0.9179
	とうもろこしサラダ油	2023	362	"	190.3	189.5	189.9	"	125.1	114.0	120.6	"	1.4723	1.4711	1.4719	"	0.9186	0.9172	0.9181
		2024	365		190.3	189.5	190.0		124.4	114.7	121.4		1.4722	1.4711	1.4720		0.9186	0.9171	0.9181
食 用 綿 実 油	綿 実 油	2023	0	190～197	－	－	－	102～120	－	－	－	1.469～ 1.472	－	－	－	0.916～ 0.922	－	－	－
		2024	0		－	－	－		－	－	－		－	－	－		－	－	
	精製綿実油	2023	42	"	193.6	192.4	193.0	"	117.9	109.6	113.4	"	1.4716	1.4706	1.4711	"	0.9186	0.9177	0.9181
		2024	38		194.0	192.6	193.2		116.0	106.0	112.5		1.4714	1.4704	1.4711		0.9188	0.9176	0.9182
	綿実サラダ油	2023	65	"	193.2	192.4	192.8	105～123	120.2	115.4	117.3	1.470～ 1.473	1.4718	1.4714	1.4715	"	0.9189	0.9183	0.9186
		2024	68		193.5	192.4	192.9		117.2	114.0	115.4		1.4717	1.4715	1.4716		0.9189	0.9184	0.9186

品名	種類名	年次	件数	けん化価			よう素価(ウィス法)				屈折率(注1)				比重(注2)				
				JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均	JAS規格	最高	最低	平均
食用ごま油	ごま油	2023	240	184～193	188.6	187.8	188.2	104～118	113.1	106.2	109.8	1.470～1.474	1.4721	1.4710	1.4715	0.914～0.922	0.9203	0.9183	0.9194
		2024	239		188.7	188.0	188.4		113.6	105.6	109.7		1.4719	1.4712	1.4716		0.9200	0.9182	0.9193
	精製ごま油	2023	92	"	188.6	187.9	188.3	"	112.9	107.1	109.6	"	1.4717	1.4709	1.4712	"	0.9196	0.9178	0.9183
		2024	89		188.6	188.2	188.4		112.3	106.1	109.5		1.4715	1.4707	1.4711		0.9189	0.9176	0.9182
	ごまサラダ油	2023	24	"	188.5	187.9	188.2	"	112.2	108.8	110.4	"	1.4715	1.4710	1.4713	"	0.9187	0.9178	0.9183
		2024	24		188.6	188.1	188.4		111.9	108.6	110.3		1.4715	1.4709	1.4712		0.9184	0.9178	0.9181
食用なたね油	なたね油	2023	107	169～193	188.7	187.9	188.3	94～126	117.0	109.1	113.2	1.469～1.474	1.4716	1.4705	1.4711	0.907～0.919	0.9170	0.9156	0.9163
		2024	123		189.4	188.0	188.5		116.6	106.7	113.0		1.4714	1.4705	1.4711		0.9166	0.9156	0.9161
	精製なたね油	2023	577	"	188.5	172.7	187.6	"	118.4	97.3	111.0	"	1.4717	1.4693	1.4709	"	0.9170	0.9099	0.9156
		2024	580		188.6	172.7	187.6		118.9	96.3	111.7		1.4717	1.4691	1.4710		0.9169	0.9098	0.9156
	なたねサラダ油	2023	795	"	188.5	187.8	188.2	"	118.0	98.2	112.5	"	1.4717	1.4695	1.4710	"	0.9171	0.9141	0.9160
		2024	785		188.5	187.9	188.2		118.3	98.5	113.1		1.4716	1.4695	1.4711		0.9167	0.9141	0.9160
食用こめ油	精製こめ油	2023	197	180～195	187.3	186.3	186.9	92～115	105.0	97.5	101.7	1.469～1.472	1.4714	1.4703	1.4708	0.915～0.921	0.9185	0.9170	0.9175
		2024	202		187.4	185.3	186.9		104.3	98.8	101.5		1.4715	1.4704	1.4708		0.9185	0.9169	0.9175
	こめサラダ油	2023	252	"	187.4	186.5	187.0	"	105.2	97.4	101.8	"	1.4714	1.4702	1.4708	"	0.9183	0.9169	0.9175
		2024	258		187.5	186.1	187.0		104.2	98.6	101.3		1.4714	1.4704	1.4708		0.9183	0.9168	0.9174
食用落花生油	精製落花生油	2023	0	188～196	－	－	－	86～103	－	－	－	1.468～1.471	－	－	－	0.910～0.916	－	－	－
		2024	0		－	－	－		－	－	－		－	－	－		－	－	
食用パーム油	精製パーム油	2023	323	190～209	198.2	196.9	197.4	50～55	55.0	50.0	52.0	1.457～1.460	1.4585	1.4578	1.4581	0.897～0.905	0.9010	0.9004	0.9007
		2024	315		198.0	196.7	197.3		53.8	50.7	52.2		1.4584	1.4579	1.4581		0.9009	0.9004	0.9007
食用パームオレイン	食用パームオレイン	2023	251	194～202	196.4	194.7	195.8	56～72	68.6	55.8	60.7	1.458～1.461	1.4600	1.4586	1.4592	0.900～0.907	0.9024	0.9007	0.9014
		2024	248		196.5	194.6	195.8		69.3	56.0	60.6		1.4601	1.4586	1.4592		0.9023	0.9008	0.9014
食用パーム核油	精製パーム核油	2023	64	230～254	243.4	242.4	243.0	14～22	18.3	17.3	17.8	1.449～1.452	1.4512	1.4509	1.4510	0.900～0.913	0.9088	0.9083	0.9085
		2024	69		243.4	242.3	242.8		18.9	17.4	18.2		1.4512	1.4509	1.4511		0.9088	0.9081	0.9085
食用やし油	精製やし油	2023	119	248～264	255.2	254.4	254.8	7～11	10.3	8.2	8.8	1.448～1.450	1.4493	1.4490	1.4491	0.909～0.917	0.9109	0.9104	0.9107
		2024	119		255.3	253.7	254.9		9.8	8.2	8.7		1.4493	1.4489	1.4491		0.9109	0.9104	0.9106

(注1)25℃ただし、精製パーム油、食用パームオレイン、精製パーム核油、精製やし油は40℃

(注2)25℃／25℃ただし、精製パーム油、食用パームオレイン、精製パーム核油、精製やし油は40℃／25℃