

《報道関係資料》

(配布先) 農政クラブ／東商記者クラブ
2026 年 9 月 25 日
日清オイリオグループ株式会社

～BOSCO is GREEN～
CM第2弾「うまさ、ぎゅぎゅっと、早摘みオリーブ」篇
2026年9月26日(土)より全国で放映開始
ブランドサイト上で、オリーブオイルのテイスティング動画も公開

日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)は、オリーブオイル「BOSCO」の CM 第 2 弾「うまさ、ぎゅぎゅっと、早摘みオリーブ」篇を、9 月 26 日(土)より全国で放映します。早摘みグリーンオリーブの風味を特長とする BOSCO ならではのおいしさをお伝えします。

また、本日 9 月 25 日(金)に、BOSCO ブランドサイトにて「オリーブオイルテイスティング動画」を公開し、オリーブオイルの香りや味わいを五感で体験するテイスティング方法を紹介しています。ご家庭でも手軽に実践いただける内容となっていますので、ぜひ本動画をご覧になりながら BOSCO をテイスティングいただき、BOSCO の深いコクと爽やかなキレをお楽しみください。

さらに、近日中には BOSCO の SNS キャンペーンも実施予定。発売 30 周年の節目となる本年、料理にかけることで食卓を楽しく豊かにしてくれる BOSCO の魅力を、より多くの方々にお届けしていきます。



[画像ダウンロード](#)

CM 概要

タイトル : BOSCO is GREEN
「うまさ、ぎゅぎゅっと、早摘みオリーブ」篇 (30 秒・15 秒)
放映開始日 : 2026 年 9 月 26 日(土)から全国で放映開始
動画掲載 URL : <https://www.bosco-olive.com/>

CMについて

“イタリアの食文化を日本の食卓へ”、“食卓をおいしく、笑顔にしたい”という想いととも、1996年にオリーブオイルブランド「BOSCO」を発売してから30年。その爽やかな風味と辛味は、本場イタリアでも希少とされる早摘みのグリーンオリーブならではの特長であり、イタリア料理だけでなく日本食との組み合わせも好評で、さまざまな料理にかけて召し上がっていただく使い方も浸透してきました。

新CM「うまさ、ぎゅぎゅっと、早摘みオリーブ」篇では、BOSCOならではの豊かな風味を「深いコクと、爽やかなキレ」というキーワードで表現。料理のおいしさを引き立てるBOSCOの魅力を、楽しい食シーンとともに印象的に描いています。

オリーブオイルのテイスティング動画を Web に公開！

オリーブオイルが持つ風味の奥深さや個性を、ご家庭でも手軽に感じていただけるよう、「ビジュアライズドテイスティング®」※という方法でのテイスティング動画を、BOSCO ブランドサイトにて公開しています。

本動画では、オリーブオイルの香りや味わいを、連想される別の食材などに例えて可視化しています。これらを見ながらテイスティングを行うことで、連想から想像を膨らませて五感でオリーブオイルを体験いただくことができ、時間とともに変化するオリーブオイルのさまざまな香りや味わいを感じていただけます。普段はなかなか意識することのないオリーブオイルの香りと味の変化を、ぜひご体感ください。

URL: <https://www.bosco-olive.com/tasting/>

※「ビジュアライズドテイスティング®」は株式会社明治の登録商標です。



[画像ダウンロード](#)



[画像ダウンロード](#)



[画像ダウンロード](#)

「うまさ、ぎゅぎゅっと、早摘みオリーブ」篇(30 秒)

1



♪～

9



それは、
深いコクと

2



10



さわやかなキレ。

3



早摘み。

11

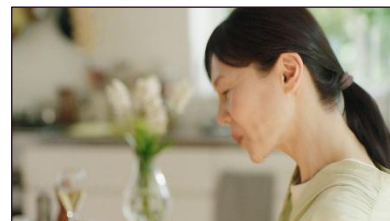


4



それは、
若々しい香り。

12



うまさ、
ぎゅぎゅっと、
早摘みオリーブ。

5



13



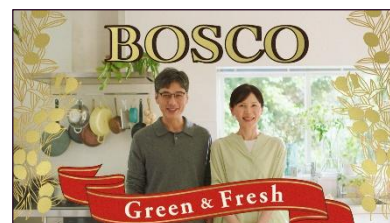
「BOSCO」

6



それは、
素材輝く、
鮮やかな色。

14

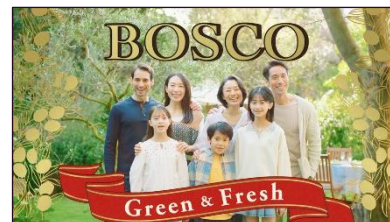


「i s」

7



15



「GREEN」

8



16



BOSCO 商品ラインアップについて

選べるおいしさ、豊富なラインアップ。幅広い品揃えで、さまざまなシーンや料理をおいしく、楽しく演出します。



[画像ダウンロード](#)

写真左から

●BOSCO エキストラバージン オリーブオイル

地中海の太陽と大地が育んだ新鮮なオリーブの実を、そのまま搾った一番搾りのオリーブオイル。厳しい風味評価をクリアした、上質なオリーブオイルです。新鮮なオリーブの実から得られた深いコクと爽やかなキレが、料理のおいしさを広げます。

●BOSCO プレミアムエキストラバージン オリーブオイル

厳選したオリーブの実を使用し、低い酸度など厳しい品質基準を持つイタリア品質協会に認められた一番搾りのオリーブオイル。フレッシュで華やかな香りと、ハーブのようにスパイシーな味わいの特別な BOSCO です。オリーブ由来のポリフェノールが豊富で、しかもコレステロール 0 です。

●BOSCO オリーブオイル

オリーブの風味と香りはそのままに、純度の高いオリーブオイルをブレンドすることによって実現した、まろやかでさっぱりとした口当たりが特長です。地中海の太陽と大地の恵みが、素材の持ち味を最高にひき立てます。

●TOSCANO エキストラバージンオリーブオイル

イタリア中部に位置するトスカーナ州。ティレニア海に面し、大地の半分以上を小高い丘陵が占めるこの地域は、紀元前 7 世紀頃からオリーブの栽培が盛んでした。丹念に育てられたオリーブの果実を使い、職人がていねいに作りあげるこの地のオリーブオイルは、本場イタリアでも屈指のクオリティを誇っています。フルーティな風味の中に、アーモンドやアーティチョークの香りを思わせる奥の深い味わい。とても贅沢な仕上がりなので、ぜひ「生」のまま味わっていただきたい新鮮なおいしさです。

●BOSCO オーガニックエキストラバージンオリーブオイル

地中海で育ったオーガニックオリーブの風味がストレートに表れた、フルーティで豊潤な味わいで、ナチュラルなおいしさをお楽しみいただけます。

明るい太陽が降り注ぐ、地中海の豊かな大地。ここで、有機栽培で大切に育て、ていねいに摘み取ったオリーブの実。BOSCO オーガニックエキストラバージンオリーブオイルは、丹精込めて育てた新鮮なオーガニックオリーブをそのまま搾った一番搾りのオリーブオイルです。

リリースに関するお問合せ先

日清オイリオグループ株式会社 広報部

TEL:03-3206-5109 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目 23 番 1 号