

2025 年 12 月 17 日

J-オイルミルズ、国際オリーブ協会(IOC)の国際的な品質分析基準 「オリーブオイル理化学 type A 認証(旧 type B 認証)」を 5 年連続^{※1} で取得 高度な分析技術がおいしいオリーブオイルの品質を守り続けています

株式会社 J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長執行役員 CEO：春山 裕一郎）は、国際オリーブ協会（International Olive Council、以下 IOC）が認証する国際的な品質分析基準の上位認証「オリーブオイル理化学 type A 認証(旧 type B 認証、以下 type A 認証)」^{※1} を 5 年連続で取得しました。認証の有効期間は 2025 年 12 月 1 日から 2026 年 11 月 30 日までです。

IOC が毎年主催する当認証は、IOC が定めた技能評価基準を満たし、世界レベルのオリーブオイルの理化学分析を実施できる能力があると認められた機関・団体のみに与えられる認証です。

当社の認証取得の経緯は以下の通りです。

- 2018 年：日本企業として初めて「旧 type A 認証（現、基本品質パラメータ）」^{※2} を取得（以降、2020 年まで 3 年連続で取得）
- 2021 年：日本の製油企業として初めて「旧 type A 認証」の上位認証である「旧 type B 認証（現 type A 認証）」^{※1} を取得（以降、2025 年まで 5 年連続で取得）

※1「オリーブオイル理化学 type B 認証」は 2025 年より「オリーブオイル理化学 type A 認証」に名称変更されています。

※2「オリーブオイル理化学 type A 認証」は 2025 年より「基本品質パラメータ」に名称変更されています。

今年の認証試験でも、当社のオリーブオイル理化学分析チームはエラースコア 0 の最高成績を収めました。

当社では、おいしいオリーブオイルを日本の食卓にお届けするため、オリーブオイルの「鮮度」にこだわり続けています。オリーブオイルの鮮度やおいしさを計るための重要な技術とされている点は風味評価と理化学分析ですが、当社のオリーブオイル理化学分析チームは、定期的な訓練やモニタリングを受け、分析能力の維持・向上を日々図っています。さらに、その能力を国際水準に合わせるため、今回認証を取得した IOC のオリーブオイル理化学認証試験を毎年受験しています。

また、当社は IOC の理化学認証の検査項目のうち「酸度」を、オリーブオイルの「鮮度」を測る基準として、特に重要な検査項目のひとつと認識しています。そのため当社の JOYL「AJINOMOTO オリーブオイル エクストラバージン」の原料のオリーブオイルは、IOC が定める国際基準より厳しい独自基準を設け、酸度 0.3%以下のものだけを厳選してスペインから輸入しています。当社は今後も理化学分析、そして専門のパネルによる官能評価とともに技量の維持・向上を図り、当社のオリーブオイルの信頼向上に寄与できる取り組みを進めてまいります。



理化学分析の様子（イメージ）

（参考）当社理化学分析チームについて：

https://www.j-oil.com/deliciousness_and_health/scontents20.html

オリーブオイル理化学認証試験 試験項目、試験方法、認証の有効期間

IOC 主催のオリーブオイル理化学認証試験は、基本品質パラメータ：5 項目、type A：品質パラメータを含む純粋性の分析(基本品質パラメータを含む 19 項目)などに分けられています。type A を受けるには ISO/IEC 17025 認証の取得を必要とします。

	基本品質パラメータ（5 項目）	type A（基本品質パラメータを含む 19 項目）
試験項目	酸度 過酸化価 UV（K270,K232,ΔK） 水分 夾雑物	基本品質パラメータ + エチルエステル ワックス 脂肪酸組成（16 種） ステロール アリファティックアルコール トランス脂肪酸 ΔECN42 トリグリセライドと脂肪酸のコヒーレンス（一貫性） ステリグマスタジエン 2-グリセリル モノパルミチン酸 ポリフェノール エリスロジオール+ウバオール トコフェロール 不けん化物
試験方法	書類審査 + 分析テスト	
認証期間	1 年間（12 月 1 日～翌年 11 月 30 日）	

「type A 認証」を取得した当社は、オリーブオイルの酸度や過酸化価といった基本品質パラメータ5項目に加え、オリーブオイルの純粋性を分析する能力があることを IOC に認められています。



■J-オイルミルズについて

株式会社 J-オイルミルズ（東証プライム市場、証券コード 2613）は 2004 年に製油業界の 3 社が統合して誕生した、味の素グループの食用油メーカーです。JOYL「AJINOMOTO」オリーブオイルをはじめとする油脂製品を主力とし、特に業務用油脂では高いシェアを誇ります。マーガリン類、油糧（ミール）、スターチ、機能性素材など幅広い事業を展開しており、プラスチック使用量を 6 割以上※注削減した紙パックの食用油「スマートグリーンパック®」シリーズや CFP（Carbon Footprint of Products）マークを取得した業務用の長持ち油「長徳®」シリーズなど、植物由来の原料から価値を引き出し「おいしさ×健康×低負荷」の実現を目指しています。

詳細については [J-オイルミルズのウェブサイト](#) をご参照ください。

※注 当社計算。従来のプラスチック製の同容量容器と比較した場合。