

2022年12月19日

報道関係者各位

**国際オリーブ協会（IOC）の「オリーブオイル理化学 type B 認証」
日本の製油企業で初 昨年に続き 2 年連続で取得**
～ 高度な分析技術がオリーブオイルの品質を守っています ～

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:佐藤 達也、以下当社）のオリーブオイル理化学分析チームは、国際オリーブ協会（International Olive Council、以下 IOC）が認定する「オリーブオイル理化学 type B 認証（以下、type B 認証）」を昨年に続き 2 年連続で取得しました。認定期間は 2022 年 12 月 1 日から 2023 年 11 月 30 日までです。

当認証は、IOC が主催するオリーブオイル理化学認証試験を受験し、IOC が定める技能評価基準を満たした機関・団体に与えられます。当社のオリーブオイル理化学分析チームは、2018 年日本企業で初めて「オリーブオイル理化学 type A 認証（以下、type A 認証）」を取得後、2020 年まで連続で type A 認証の継続認定を受けました。そして 2021 年には、日本の製油企業で初めて上位認証である type B 認証を取得しました。

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。

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」にこだわり続けてまいりました。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。

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共に技量の維持・向上を図るとともに、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。



画像：当社のオリーブオイル理化学分析風景

IOC 主催 オリーブオイル理化学認証試験 試験項目、試験方法、認証期間(type A 認証/type B 認証)

	type A	type B
試験項目	酸度 過酸化値 UV(K270,K232,ΔK) 水分 夾雑物	酸度 過酸化値 UV(K270,K232,ΔK) 水分 夾雑物 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) スティグマスタジエン 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 B 認証を取得した当社のオリーブオイル理化学分析チームは、オリーブオイルの酸度や過酸化値といった基本項目 (type A 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。



当社オリーブオイル理化学分析チーム
(IOC 認定証は 2021 年度のもの)



JOYL「AJINOMOTO」オリーブオイル
エクストラバージン」シリーズ



(IOC 認定証は 2021 年度のもの)

■ オリーブオイル理化学分析チームリーダーのコメント

株式会社 J-オイルミルズ 油脂事業統括部家庭用事業部

加茂 修一 (かも しゅういち)

<経歴> 北海道出身。博士 (農学)。2001 年入社。大豆由来の機能性成分の基礎研究・商品開発を経た後、油脂商品の開発に従事。オリーブオイルの分析は 2016 年から担当。

<コメント> 「オリーブオイルは官能評価と理化学分析による評価の両者が重要視されており、IOC でも認証制度を設けています。理化学分析は民間企業のラボも認証対象となっており、オリーブオイル分析技術の維持・向上を図る一環として、2018 年から IOC の理化学認証試験を毎年受験しています。昨年、初めて type B 認証の受験資格を獲得しました。type B 認証は対象となる分析項目が多く、習得にも時間がかかりましたが、当社は認証を得ることができました。今年は、昨年とは異なり、

認証継続のプレッシャーもかかる中ではありましたが、メンバーの頑張りにより認証継続できたことを大変うれしく思います。ここで獲得した技術がお客様においしく、基準を満たすオリーブオイルを召し上がっていただくのにお役に立っているのは、分析に関わっている私たちとしても、とても誇りに思うとともに身が引き締まる思いでもあります。これからも当社のオリーブオイルをよろしく願いいたします。」

■ 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*削減した紙パックの食用油「スマートグリーンパック®」シリーズや植物性チーズ「Violife (ビオライフ)」、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 <https://www.j-oil.com/> をご参照ください。* 当社計算。従来のプラスチック製の同容量帯容器と比較した場合。

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社 J-オイルミルズ コーポレートコミュニケーション部 広報グループ

Tel : 03-5148-7103 E-mail : pr@j-oil.com

<家庭用食用油に関するお客さまのお問い合わせ先>

株式会社 J-オイルミルズ お客様相談室 TEL : 0120-211228

受付時間 : 平日の午前 10 時~午後 0 時 30 分、

午後 1 時 30 分~午後 4 時 (土・日・祝日・当社休業日を除きます)

お問い合わせフォーム : <https://faq-j-oil.dga.jp/form/contact.html>