

2024年10月23日

各位

アメリカ油化学会から7年連続で 「オリーブオイル官能評価パネル」認定

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:佐藤 達也 以下当社）は、このたびアメリカ油化学会（American Oil Chemists' Society、以下 AOCS）から「オリーブオイル官能評価パネル」に認定されました。当社は2018年8月に日本の製油企業として初めて本認定を取得しており、本年で7年連続の認定となります。認定期間は2024年8月1日から2025年7月31日の1年間です。

当認定は、AOCSが毎年実施しているオリーブオイル官能評価に関する技能評価試験を受験し、AOCSが定める適正な評価を行っていると認められた機関・団体だけが認定を取得することができます。官能評価とは、人間の微細な感覚を用いて製品の風味等を判定する検査を指します。



当社鑑定士のオリーブオイル官能評価風景
横浜の当社研究開発施設にて撮影



AOCS「オリーブオイル官能評価パネル」認定書

当社のこだわり

1. サプライヤーを厳選

エクストラバージンオリーブオイルは品種や気象条件、収穫時期、搾油方式、保管条件等により風味が大きく変化します。当社の JOYL「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」は、鮮度管理が行き届いた指定農園の原料だけを採用しています。

2. 厳しい酸度基準

産地のスペインからエクストラバージンオリーブオイルのサンプルを事前に取り寄せて理化学分析と風味で品質を評価しています。当社は国際オリーブ協会（International Olive Council、以下 IOC）の手法に準拠した上でさらに独自の規格基準や項目を追加した厳しい設定にしています。たとえば、IOCエ



JOYL「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」

株式会社 J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加タワー

20
ANNIVERSARYth

クストラバージンオリーブオイルの品質基準である酸度 0.8%以下よりもさらに厳しい酸度 0.3%以下を独自基準としています。

3. 風味を守る鑑定士

風味を守る業務の中核を担うのが、全国の拠点に所属する約 30 名のオリーブオイル官能評価チームの鑑定士たちです。IOC が規定する手法に準拠した当社独自の識別能力試験に合格した従業員はオリーブオイル官能評価チームの鑑定士となり、定期的な訓練やモニタリング、鑑定能力の維持・向上に努めています。さらにその能力を国際水準に合わせるため、今回認定を受けた AOCS のオリーブオイル官能評価に関する技能評価試験を毎年受験しています。

4. 酸化を防ぐ独自製法

エクストラバージンオリーブオイルを日本に輸入する際には、酸素に触れないよう密閉容器に窒素を充填して輸送・保管するとともに、国内工場での充填・包装時も酸素を抱き込まないように品質管理を徹底しています（製法特許出願済み）。容器についても、開封後も酸素に触れにくい鮮度キープボトルや、酸素バリア性と遮光性に優れた紙パック等も採用しています。

当社は、今後も信頼ある品質の製品を提供し、国内オリーブオイル市場をけん引する企業としての責任を果たしていきます。詳細については <https://www.j-oil.com/oliveoil/> をご参照ください。

認定を受けたプロフェッショナル集団オリーブオイル官能評価チーム リーダーのコメント



株式会社 J-オイルミルズ 事業本部家庭用油脂マーケティング部
水野 勢技世（みずの せきよ）

<経歴>

長年にわたりオリーブの品質に関わる業務（理化学分析、官能評価、サプライヤー探索・管理、商品開発）を担当。1999 年よりスペインにて IOC の公定法に準拠した風味鑑定技術を習得。オリーブオイルコンテストや品評会等の審査員を歴任するなど、日本でも有数のマスターオリーブオイルソムリエとして活躍。

特に尽力してきたのはロングセラー商品 JOYL「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」の育成と、オリーブオイルの生産国として歴史が新しいニューワルド（アメリカ、オーストラリア、日本）のオリーブオイルの魅力紹介。社内にて 30 名のオリーブオイルテイスターを育成中。

<コメント>

おかげさまで今年も AOCS オリーブオイル官能評価パネルの認定をいただきました。オリーブオイルは精製工程があるサラダ油等と異なり、風味変動要因が多いため、その目利き力を高めることはとても大切です。

実は当社では 24 年前から IOC の官能評価方法に準じたパネル育成を行っています。これはお客様により良い品質のオリーブオイルを、私たち自身が自信を持ってお届けするために必要なことでした。そしてさらにオリーブオイル市場が伸びると、自分たちが自信を持つだけでなく、お客様に信頼、安心していただく必要性が高まりました。そんな時、出会えたのがこの AOCS の認定制度です。今年も無事認定をいただき安堵しています。

J-オイルミルズのオリーブオイル商品の風味は、日々その風味に対して真摯に向き合ったメンバーが守っています。今後ともどうぞご愛顧のほど、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、2024 年 7 月 1 日をもちまして創立 20 周年を迎えました。

J^{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 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。