

2024年10月28日

各位

伊豆の農園で今秋実ったオリーブを収穫！ JOYL「伊豆産オリーブ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 雅」 2024年12月初旬発売予定

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、東急株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長：堀江 正博、以下東急）および伊豆急ホールディングス株式会社（静岡県伊東市、代表取締役社長：土方 健司、以下伊豆急 HD）が2013年に開始した「伊豆オリーブみらいプロジェクト」に2019年より参画しています。

プロジェクトの一環として、東伊豆町の農園で今秋実った伊豆産オリーブの収穫を、10月初旬に行いました。収穫したオリーブを使用した製品 JOYL「伊豆産オリーブ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 雅」を2024年12月初旬に発売予定です。

同プロジェクトは、観光客増加による地域活性化や、ミカンや茶栽培農家の減少により発生した耕作放棄地の再生を目指した取り組みです。取り組みにおいては、伊豆の特産品としてオリーブの商品化を行い、2023年に続き純国産エクストラバージンオリーブオイルとして当社より発売予定です。



JOYL「伊豆産オリーブ
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 雅」



収穫の様子

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

「伊豆オリーブみらいプロジェクト」について

本プロジェクトは、東急と伊豆急 HD がオリーブを通じて、1 次～3 次産業までの事業を総合的かつ一体的に推進する 6 次産業化による地域活性化を目的に、2013 年に開始した耕作放棄地を持続的に活用する取り組みです。伊豆の特産品としてオリーブを商品化し、観光客増加による地域活性化や、ミカンや茶栽培農家の減少により発生した耕作放棄地の再生を目指しています。

当社は 2019 年 10 月より、国内のオリーブオイル市場を牽引する企業として、オリーブオイルの評価（官能評価・理化学分析）、充填・保管に関する高い技術の知見などを活かし、伊豆でのオリーブ栽培および伊豆産オリーブのブランド化に寄与することを目的として本プロジェクトに参画しています。

今後も伊豆産オリーブのブランド化の推進、地域の活性化、耕作放棄地再生等農業における課題の解消に取り組んでいきます。

JÖYL「伊豆産オリーブ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 雅」について

本製品は、今秋実ったオリーブを丁寧に手摘みした後、厳選した果実のみを搾ります。「オリーブのジュース」とも表現されるオリーブオイルは、果汁だからこそ鮮度が命です。果物と同様、オリーブの果実も収穫から搾油までの時間を極力かけずに鮮度のよいうちに搾ることで、オリーブの果実が持つ本来のフルーティな香りや味わいを存分に楽しめるオイルです。



本製品のボトルデザインは、伊豆の観光名所にあるステンドグラスの美しさとオリーブの実をモチーフにしたラベルをあしらい、特別な日の食卓を華やかに演出し、和の膳でも洋のテーブルでも映えるデザインに仕上げました。

■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。

JÖYL「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。