

2024年12月16日

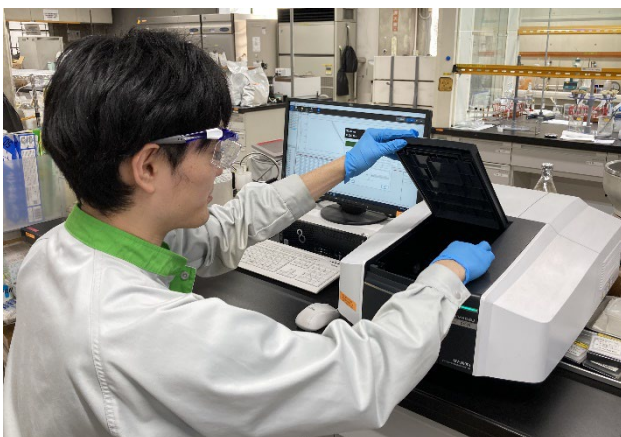
各位

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 B 認証」を4年連続で取得 - 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:佐藤 達也 以下当社）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「オリーブオイル理化学 type B 認証（以下、type B 認証）」を4年連続で取得しました。認証の有効期間は2024年12月1日から2025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。当社のオリーブオイル理化学分析チームは、2018年に日本企業で初めて「オリーブオイル理化学 type A 認証」（以下、type A 認証）を取得し、2020年まで連続で type A 認証の継続認証を受けました。そして2021年には、日本の製油企業で初めて type A 認証を包括する上位認証である「type B 認証」を取得し、2021年より4年連続での取得となります。今回の type B 認証試験ではエラースコア0の最高成績を収めることができました。

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のが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。



オリーブオイル理化学分析の様子

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

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

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。

(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、type A：基本的な分析 5 項目、type B：品質パラメータを含む純粋性の分析 (type A+14 項目) などに分けられています。type B を受けるには ISO/IEC 17025 認証の取得を必要とします。

	type A (基本的な分析 5 項目)	type B (type A +14 項目)
試験項目	酸度 過酸化物価 UV (K270,K232,ΔK) 水分 夾雑物	type A + 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」を取得した当社は、オリーブオイルの酸度や過酸化物価といった基本的な分析 5 項目 (type A) 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、2024 年 7 月 1 日をもちまして創立 20 周年を迎えました。

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。