

2023年12月13日

各位

「オリーブオイルの楽しみ方」セミナーを開催
- この秋搾りたて！純国産エクストラバージンオリーブオイル
JOYL「伊豆産オリーブ Extra Virgin Olive Oil 雅」を試飲 -

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、12月7日、当社公式オンラインショップ限定販売の新製品、JOYL「伊豆産オリーブ Extra Virgin Olive Oil 雅」を発売しました（製品ページ：<https://shop.j-oil.com/c/category/olive-oil/4902590153189>）。

今回の発売を記念し、本製品の開発者で「マスターオリーブオイルソムリエ」有資格者の当社社員、水野勢技世（みずの せきよ）による「オリーブオイルの楽しみ方」セミナーを12月12日、神奈川県鎌倉市で開催しましたのでお知らせします。



写真中央：当社 事業本部 家庭用油脂マーケティング部 プロフェッショナル 水野勢技世（日本オリーブオイルソムリエ協会認定マスターオリーブオイルソムリエ資格取得者）=12日、神奈川県鎌倉市



JOYL「伊豆産オリーブ Extra Virgin Olive Oil 雅」91g 瓶／4,536 円（税込）※ギフトボックス入り 4,866 円（税込）

セミナーはオリーブオイルに興味・関心の高い生活者の方を対象として実施し、「エクストラバージンオリーブオイル」と「(ピュア) オリーブオイル」の違いやそれぞれの特長を生かしたお勧めの調理方法、「オリーブオイルの味や品質を決める条件」などを紹介。その後、新製品の JOYL「伊豆産オリーブ Extra Virgin Olive Oil 雅」を試飲いただきました。

<セミナー参加者の感想>

- 「オリーブオイルにさまざまな種類があることは知っていたが、種類によってこんなに味が違うとは思わなかった」
- 「オリーブオイルがレモンや柚子胡椒に合うとは知らなかった。おいしい食べ方を知ることができてよかった」
- （「伊豆産オリーブ Extra Virgin Olive Oil 雅」を試飲した感想）「はじめはやわらかい風味だが、途中からピリッとした味わいになる。味が変わるため、余韻が長く感じられる」

■ 講師紹介

水野 勢技世 (みずの せきよ)

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 プロフェッショナル

(経歴)

1986年4月味の素株式会社入社。同社油脂部門の分社化、合併を経て、2004年株式会社 J-オイルミルズ創立に伴い出向。オリーブ油の理化学分析・官能評価・品質管理・保証・研究開発・製品開発に従事、現在に至る。

2000年 スペインにて IOC 公定法に準拠したオリーブオイル風味鑑定技術を習得

2011年 マスターオリーブオイルソムリエ資格取得 (日本オリーブオイルソムリエ協会認定)

(審査員)

○国際オリーブオイルコンテスト「OLIVE JAPAN」

○香川県オリーブ品評会

○東京国際エクストラヴァージンオリーブオイルコンペティション「Joota Award」等



■ 新製品 JOYL「伊豆産オリーブ Extra Virgin Olive Oil 雅」について

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」) とともに、当社オンラインショップ限定で 12 月 7 日に発売した、純国産のエクストラヴァージンオリーブオイルです (100 本限定)。

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 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、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携わってまいりました。今回、同プロジェクトの一環として、伊豆の農園で今年収穫されたオリーブを伊豆高原にある搾油所で搾り、当社の風味官能評価等を経て今回初めて製品として販売しました。



■ 「伊豆オリーブみらいプロジェクト」について

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。



■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。