

2023年12月22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3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 ～**

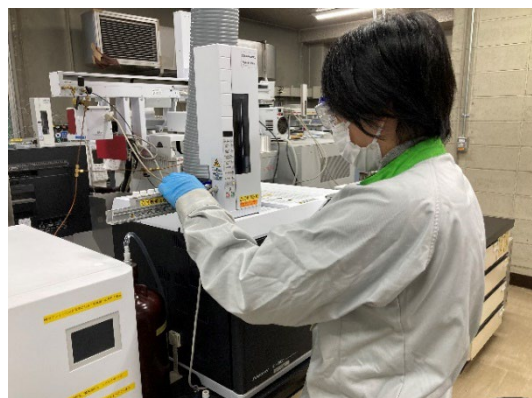
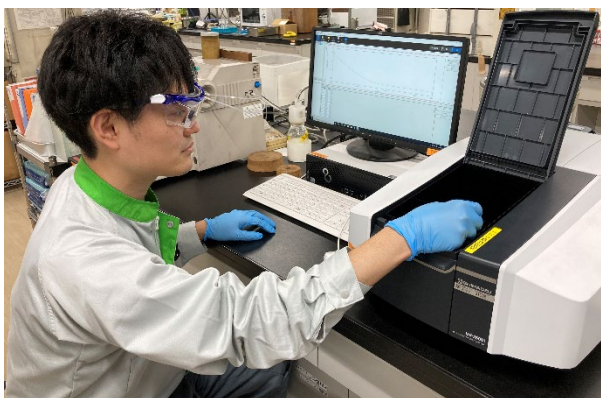
株式会社 J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長執行役員:佐藤 達也、以下当社）は、国際オリーブ協会（International Olive Council、以下 IOC）が認証する国際的な品質分析基準「オリーブオイル理化学 type B 認証（以下、type B 認証）」を2021年より3年連続で取得しました。認証の有効期間は2023年12月1日から2024年11月30日までです。

当認証は、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 IOC に認められた機関・団体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上位認証である type B 認証を取得し、2021年より今回で3年連続の type B 認証の取得となります。

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、認証の有効期間

	type A (基礎検査)	type B (高度検査)
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。



JOYL 「AJINOMOTO. オリーブオイルエクストラバージン」シリーズ

■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。