

2025 年 11 月 25 日

報道関係者各位

今年も数量限定で発売決定
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」
12 月 1 日より J-オイルミルズ公式オンラインショップにて販売開始

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：春山 裕一郎）は、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、**JOYL「伊豆産オリーブ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 雅」**を 12 月 1 日（月曜日）より当社公式オンラインショップ（<https://shop.j-oil.com>）にて数量限定で販売を開始します。



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

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います。本品はプロジェクトの一環で、2023 年、2024 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発売します。

本品は、東伊豆の農園で実ったオリーブ（レッチョ・デル・コルノ種）※のみを今年 9 月下旬に丁寧に手摘み・選別し、収穫から搾油までの時間を極力かけず鮮度のよいうちに伊豆高原の搾油工場で搾油したオリーブ

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

オイルです。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、バゲットやサラダなどのシンプルな料理にはオイルが主役となり、お寿司、カルパッチョ、デザートなどクリスマスやお正月の特別な日の料理には、仕上げに振りかけることで料理と調和しコクや爽やかさを増す脇役となる、洋食はもちろん和食との相性もよいオイルです。

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ひ、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。大切な方へのギフトや冬から春にかけてのパーティー料理に添えて、旬を楽しむ一品としてぜひお使いください。

※イタリア、トスカーナ地方で知られる品種。日本での栽培は珍しいものの伊豆の地で見事に成長しました。

【製品概要】

製品名	J ^Y YL「伊豆産オリーブ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 雅」
容量・容器	91g 瓶
原材料名	食用オリーブ油（国内製造）
賞味期限	製造日から 19 カ月
価格	4,536 円（税込）／ギフトボックス入り 4,866 円（税込）
製品特長	● 伊豆産のオリーブを丁寧に手摘みし、状態を確認しながら選果しています。 ● 鮮度を保つため、収穫後 24 時間以内に搾油しています。 ● 青りんごやシナモン、杏仁を想起させるフルーティな香りで、ナッツのようなコクのある滑らかな口触りのオイルです。時間を置いてから山椒のような辛みも心地よく感じられます。
販売方法	当社公式オンラインショップ内、専用ページにて数量限定発売 公式オンラインショップ https://shop.j-oil.com 専用ページ https://shop.j-oil.com/f/miyabi

「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。

■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※注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 [J-オイルミルズのウェブサイト](#) をご参照ください。

※注 当社計算。従来のプラスチック製の同容量容器と比較した場合。