

NEWS RELEASE

2026年1月7日

各位

鮮度にこだわった、クセがないオリーブオイル 100%

JOYL 「AJINOMOTO オリーブオイル PURE LIGHT」

2月20日（金曜日）より全国で順次発売

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、JOYL 「AJINOMOTO オリーブオイル」シリーズから、新製品 JOYL 「AJINOMOTO オリーブオイル PURE LIGHT」を2月20日（金曜日）より全国で順次発売します。



（左から）JOYL 「AJINOMOTO オリーブオイル PURE LIGHT」600g UD エコペット／720g UD エコペット

JOYL 「AJINOMOTO オリーブオイル PURE LIGHT」は、辛味・苦味がなく、クセがないオリーブオイル 100%で、素材本来の風味を引き立てる点が特徴です。さらに、当シリーズは発売当初から鮮度にこだわり、独自の製法と徹底した品質管理のもとで製造しています。

炒めもの、揚げもの、和食、ドレッシングなど幅広くご使用いただけ、日本のキッチン・食卓におすすめのオリーブオイルです。

同製品には、当社が開発したペットボトル容器「UD エコペット」を採用し、600g と 720g の2つのラインアップで展開します。

【製品概要】

製品名	JYOL「AJINOMOTO オリーブオイル PURE LIGHT」
容量・容器	600g UD エコペット、720g UD エコペット
原材料名	食用オリーブ油（スペイン製造）
賞味期限	製造日から 13 ヶ月
価格	オープン価格
製品特長	<ul style="list-style-type: none">素材の味を活かして、いろいろな料理をおいしく、引き立てます。辛味・苦みがなく、クセのないオリーブオイル 100%。炒めものや揚げもの、和食など、いつもの料理に使いやすい。

JYOL「AJINOMOTO オリーブオイル」シリーズについて

JYOL「AJINOMOTO オリーブオイル」シリーズは、香り豊かに苦味と辛味を抑えて仕上げており、1996 年の発売以来、多くのご家庭でご愛用いただいている当社を代表するロングセラー製品です。発売当初から鮮度にこだわっているオリーブオイルは、スペインのサプライヤーから厳選購入したうえで、酸素に触れないよう密閉容器に窒素を充填して輸送・保管するとともに、国内工場において風味を残し酸化を防ぐ独自製法※注を経て充填しています。※注 特許第 7390332 号

また容器には、開封後も酸素に触れにくい鮮度キープボトルや、酸素バリア性と遮光性に優れた紙パック、再生 PET 樹脂を一部配合した UD エコペットなどを採用しています。

JYOL「AJINOMOTO オリーブオイルエクストラバージン」



鮮度にこだわったエクストラバージンオリーブオイル。スペイン産の厳選オリーブ 100%。

風味豊かで、フルーティーな味わい。パスタやサラダの仕上げにひとかけでグッとおいしく、そのままのご使用から、加熱調理にもおすすめ。

オリーブの風味を楽しめて、日本の食卓に欠かせない本格的なオリーブオイルです。

JYOL「AJINOMOTO オリーブオイル」



鮮度にこだわったオリーブオイル。スペイン産の厳選オリーブ 100%。

あっさり、まろやかな味わい。ドレッシングや炒め物、揚げ物にもいろいろな料理をおいしく、引き立てます。辛味・苦味が少ないので、お子様のいる家庭にもおすすめ。日本の食卓によく合う本格的なオリーブオイルです。

[NEW] JOYL「AJINOMOTO オリーブオイル PURE LIGHT」



鮮度にこだわったオリーブオイル。スペイン産の厳選オリーブ 100%。

辛味・苦味がなく、クセのない風味のため、素材の味を活かして、いろいろな料理をおいしく、引き立てます。炒めもの、揚げもの、和食、ドレッシングに日本のキッチン・食卓におすすめオリーブオイルです。

■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。