

2026年1月16日
日清オイリオグループ株式会社

～オリーブオイルの高い品質管理レベルを証明～
国際オリーブ協会(IOC)の品質国際基準
「オリーブオイル理化学分析ラボ type A 認証」*を3年連続で獲得

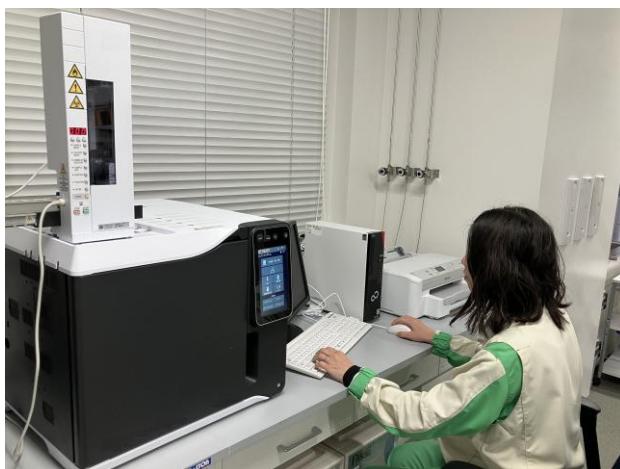
日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)は、国際オリーブ協会(International Olive Council、以下、「IOC」)が定めるオリーブオイルの国際認証のうち、「オリーブオイル理化学分析ラボ type A 認証(旧 type B 認証)」*を3年連続で獲得しました(有効期間:2025年12月1日から2026年11月30日まで)。

IOCは、オリーブオイルとテーブルオリーブの国際協定に基づく政府間機関で、オリーブオイルの国際取引における不正行為や偽和を防止し、その品質、純度、真正性を管理するための品質基準および分析試験法を策定・更新しています。オリーブオイル理化学分析ラボ認証は、IOCが推奨する正確で信頼性の高い分析試験法を適用できる能力が認められた試験所に与えられる認証制度で、type A 認証(旧 type B 認証)の取得には、高度な理化学分析の能力と熟練度が求められます。

当社は、安全で安心な製品をお届けすることはもちろんのこと、国際基準の高度な分析技術を磨き続けています。その一環として、オリーブオイルの高い品質管理レベルを保持するため、2023年に「オリーブオイル理化学分析ラボ旧 type B 認証(現 type A 認証)」を取得し、今回で3年連続の取得となります。

今後も、オリーブオイルの高い品質管理レベルの保持に取り組み、お客様へ安全・安心で高品質な商品の提供に努めています。

* 認証名称は、2024年までは「オリーブオイル理化学分析ラボ type B 認証」、2025年から「オリーブオイル理化学分析ラボ type A 認証」に変更されています。



理化学分析の様子

[画像ダウンロード](#)



[画像ダウンロード](#)

■IOCとオリーブオイル理化学分析ラボ認証について

IOCは、スペイン・マドリードに本部をおく、オリーブオイルとテーブルオリーブの国際協定に基づく政府間機関です。(IOCホームページ: <https://www.internationaloliveoil.org/>)

オリーブオイル理化学分析ラボ認証は、書類審査と技能試験により判定されます。有効期間は1年間(12月1日から翌年11月30日まで)で、毎年更新が必要です。

【分析試験項目】

認証タイプ	type A(高度な試験)
分析の認定範囲	(1)遊離脂肪酸(酸度) (2)過酸化物価 (3)紫外線吸収 270nm/268nm (4)紫外線吸収 232nm (5)紫外線吸収 ΔK (6)水分および揮発性成分 (7)石油エーテル不溶分 (8)脂肪酸エチルエステル (9)脂肪酸組成 (10)トランス脂肪酸 (11)ステロール組成 (12)総ステロール (13)ポリフェノール (14)トコフェロール (15)α-トコフェロール (16)トリグリセリドと脂肪酸のコヒーレンス (17)ワックス (18)脂肪族アルコール (19)ECN42トリグリセリドの実測値と理論値の差 (20)スティグマスタジエン (21)2-グリセリルモノパルミテート (22)エリスロジオール+ウバオール (23)不ケン化物

■当社オリーブオイルの品質について

オリーブオイルは植物資源のため、生産地や品種、気候、収穫時期、搾油方法などによって、風味が異なります。近年は、生産地の干ばつなど気候の影響も大きく、生産量や作柄の変動が大きくなっています。このような環境の中、当社は、お客様へ変わらない「おいしさ」や「品質」をお届けするために、3つの技術を研鑽し、品質と供給の安定化に取り組んでいます。

① 風味設計技術

IOCの国際基準による官能評価技術の熟練に努めています。また、オリーブの収穫時期に、毎年、風味の異なるオイルを商品特性に合わせて選定し、原料を調達しています。さらには、風味標準を定め、年間を通して管理することで安定した風味を実現しています。

② 製造技術

産地から充填まで、一貫して空気に触れない輸送・貯蔵を徹底しています。一部の製品では、食用油を容器に充填する際、容器内の酸素濃度を低減させる「酸化ブロック製法」を用いることで、開封前の酸化を抑え、食卓まで鮮度の維持を実現しています。

③ 分析技術

IOCの「オリーブオイル理化学分析ラボ type A 認証」取得をはじめ、国際的に信頼性の高い分析技術の熟練に努めています。

原料選定から製品出荷までの各工程で、理化学分析、官能評価、安全性・残留農薬分析を実施し、国際規格、日本農林規格(JAS)および当社独自基準での管理を行っています。さらに、エキストラバージンオリーブオイルでは、日本オリーブオイル公正取引協議会の定める公正競争規約に基づき IOC 品質規格に準拠したものに公正マークを表示し、安全・安心なオリーブオイルをお届けしています。

※当社グループの品質・安全の取り組みは、ホームページからご覧いただけます。

<https://www.nisshin-oillio.com/company/safety/>

■日清オイリオグループのオリーブオイル

当社は、1996年に日本初のオリジナルブランド「BOSCO」を立ち上げ、長年ご愛顧いただいている。良質なオリーブの確保から開発・製造・品質管理・輸送に至るまで、安全・安心な製品供給のために徹底した管理体制を構築しています。今後も当社商品を通じてオリーブオイルの魅力を伝えることで、日本のオリーブオイル市場のさらなる拡大を目指していきます。

(当社ホームページ <https://www.nisshin-oillio.com/>)



[画像ダウンロード](#)

リリースに関するお問い合わせ先 日清オイリオグループ株式会社 広報部

TEL:03-3206-5109 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号