

令和元年度
福井県消費生活センター
試買テスト結果報告書

共同実施者：福井県消費生活研究会
対象商品：オリーブオイル

オリーブオイル（福井県消費生活研究会との共同テスト）

1 目的

オリーブオイルを日常的に使用する家庭が増え、同じエキストラバージンオリーブオイルと表示されていても高価なものから安価なものまで様々な製品が登場している。

そこで、市販されているオリーブオイルを実際に購入して表示や価格を調べ、試飲テストを行ったので、調査結果について消費者へ情報提供する。

2 テスト対象品

- 「エキストラバージンオリーブオイル」の表示があるオリーブオイル 9 銘柄



3 テスト期間

令和元年 7 月～令和 2 年 1 月

4 項目および方法

(1) 表示

食品表示法の食品表示基準に基づき、適正な表示がなされているかを調べた。また、キャッチフレーズ等についても確認した。

(2) 単価

15 mL (大さじ 1 杯)あたりの価格について調べた。

(3) 試飲テスト

福井県消費生活研究会の会員 7 名がオリーブオイルを口に含み、辛味、苦味、甘味の 3 項目について 1 点から 3 点の 3 段階で評価し、その平均値を算出した。また、算出した結果と単価との関連を確認した。

5 テスト結果

(1) 表示

食品表示基準において、オリーブオイルは加工食品に該当し、名称、保存の方法、賞味期限、原材料名、内容量、栄養成分の量および熱量、製造者等の氏名または名称や製造所等の所在地、原材料の原産地等についての表示が義務付けられている。

ただし、経過措置により、令和 2 年 3 月 31 日まで（原材料の原産地表示については令和 4 年 3 月 31 日まで）は従前の例によるとなることがあるとされている。

これらの規定により、オリーブオイルの名称は「食用オリーブ油」と表示する必要がある。また、栄養成分の量および熱量の表示（以下、「栄養成分表示」という。）は非表示でもよいが、表示する場合は食品表示基準に従う必要がある。

今回、9 銘柄中 2 銘柄で、正しい名称を表示していなかった。また、栄養成分表示をしていた 4 銘柄中 2 銘柄で、表示順の誤りおよび表示の不足があった。

その他の事項については、すべての銘柄で適正に表示されていた。

名称、原材料、栄養成分表示、キャッチフレーズ等の詳細は以下のとおりであった。

① 名称（別表1）

9銘柄中7銘柄で、規定どおり「食用オリーブ油」と正しく表示していたが、2銘柄では「オレンジフレーバードオリーブ油」または「ルセロ エキストラバージンオリーブオイル」と誤って表示していた。このことについては、関係機関に情報提供を行った。

② 原材料（別表1）

9銘柄中、8銘柄で食用オリーブ油のみが、1銘柄で食用オリーブ油およびオレンジがそれぞれ使用されていた。なお、食品添加物が使用されている銘柄はなかった。

③ 栄養成分表示（別表2）

9銘柄中4銘柄で栄養成分表示をしていたが、そのうち2銘柄では、「熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量」という規定の表示順とは異なる表示をしていた。また、炭水化物の内訳として糖質または食物繊維の量のいずれかを表示する場合は、その両方を表示する必要があるが、食物繊維の量を表示していなかった。これらのことについては、関係機関に情報提供を行った。

なお、表示していた4銘柄の熱量は、100 gあたり 886 kcal から 900 kcal の範囲であった。また、含まれている栄養成分は4銘柄すべてで脂質のみで、その量は100 gあたり 98.5 g から 100 g の範囲であった。

④ キャッチフレーズ等（別表1）

9銘柄中、8銘柄でキャッチフレーズまたは商品名に「エキストラバージンオリーブオイル」という表示が含まれていた。また、3銘柄で香りや風味についての記載が、2銘柄でコールドプレス製法により製造されている旨の記載があった。

なお、食品表示法等の日本の法令では、「エキストラバージンオリーブオイル」等の等級規格は定められていないが、国際オリーブ協会の国際取引基準では、「オリーブの実だけを原料とし、化学的な方法や高温での処理を行わず、他の性質の油を一切含んでいないもの」をバージンオリーブオイル、バージンオリーブオイルの中でも「風味・香りともに完璧で、酸度が0.8%以下のもの」をエキストラバージンオリーブオイル、と規定している。

(2) 単価（別表1）

15 mLあたりの価格は23.8円から187.9円の範囲で、約8倍の差があった。

(3) 試飲テスト（別表3、図1）

単価が高い銘柄（No.1、4、6、8）は、辛味および苦味が強い傾向があった。また、これらの銘柄は、「すっきりした」、「まろやか」、「さわやか」等の評価であった。

これは、オリーブの果実を収穫してすぐに搾油することで、苦味成分であるポリフェノールが多く残っているためと考えられる。

なお、単価が低い銘柄は、「重い」、「油っこい」等の評価であった。

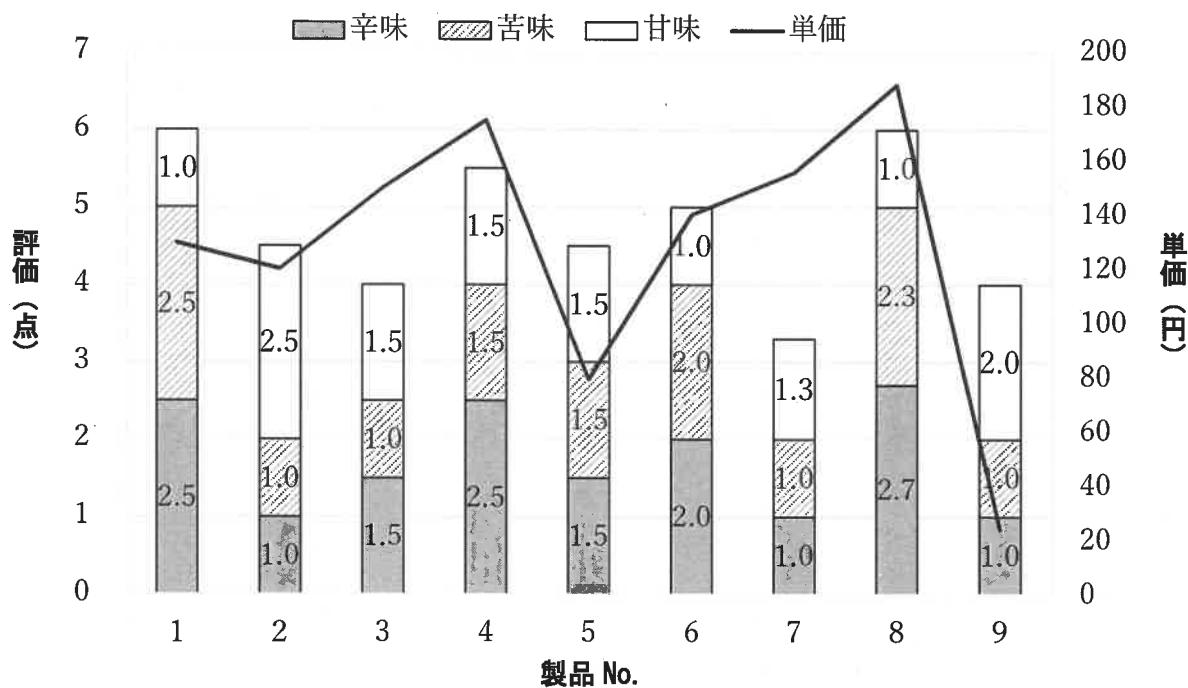


図1 試飲テスト結果と単価

6まとめ

- (1) 今回調査した9銘柄中4銘柄で、名称または栄養成分表示について、食品表示法に基づいた正しい表示をしていなかった。これらのことについては、関係機関に情報提供を行った。
- (2) 15 mLあたりの価格は23.8円から187.9円の範囲で、約8倍の差があった。
- (3) 試飲テストの結果、単価が高い銘柄は辛味および苦味が強い傾向にあり、「すっきりした」、「まろやか」、「さわやか」等の評価であった。

別表1 表示調査結果

No	商品名	名稱	原材料名	内容量 (mL)	賞味期限	保存方法	原産国名	価格 (税込み)	15ml(6g) あたりの 価格	輸入者	キャッチフレーズ
1 エル・ラカル・デル・ソトBIO	食用オリーブ油	食用オリーブ油	食用オリーブ油	250	2021年2月 直射日光を避け、常温で 保存	スペイン	2,160	129.6	中辻美紀 福井県福井市日之出4-1-16	・エキストラバージンオリーブオイル	
2 エル・ラカル・デル・ソトDOP ガタウルテス	食用オリーブ油	食用オリーブ油	食用オリーブ油	250	2019年9月 直射日光を避け、常温で 保存	スペイン	2,000	120.0	中辻美紀 福井県福井市日之出4-1-16	・エキストラバージンオリーブオイル	
3 アルペアランカ コロネイキ	食用オリーブ油	食用オリーブ油	食用オリーブ油	250	2019年12月 直射日光を避け、常温で 保存	スペイン	2,500	150.0	中辻美紀 福井県福井市日之出4-1-16	・エキストラバージンオリーブオイル ・トレド風で収穫されたコロネイキ種の新鮮なオリーブオイルをコールドプレス。 ・刈りたての草、熟したバナナやトマトのような風味が特徴。	
4 ハッチャノエミオDOP	食用オリーブ油	食用オリーブ油	食用オリーブ油	250	2019年10月30日 直射日光を避け、常温で 保存	イタリア	2,916	175.0	中辻美紀 福井県福井市日之出4-1-16	・エキストラバージンオリーブオイル	
5 コセチャ・プロビア	食用オリーブ油	食用オリーブ油	食用オリーブ油	225g	2020年12月31日 暗所、常温で保存	スペイン	1,188	79.2	オリーバリ株式会社 大阪府大阪市鶴見区今津北4-5-30	・エキストラバージンオリーブオイル ・フレッシュな香りと優しい辛みが特徴。 ・加熱に強いヒカル種のオイルだから、揚げ物、炒め物など普段のお料理に最適です。	
6 メルガレホ コンボジシオン	食用オリーブ油	食用オリーブ油	食用オリーブ油	225g	2020年9月30日 暗所、常温で保存	スペイン	2,100	140.0	オリーバリ株式会社 大阪府大阪市鶴見区今津北4-5-30	・エキストラバージンオリーブオイル ・甘み、辛み、苦み、香りをバランスよく感じられるクバージュ製法のオリーブオイルです。 ・早摘み緑果オリーブを使用し、収穫後12時間以内で、口当たりはサラリとし、香り豊かな仕上がりです。 ・おすすめの使い方：白身の魚、サラダ、納豆	
7 SAFAオレンジフレーバード オリーブ油	オレンジフレーバー オリーブ油	食用オリーブ油、 オレンジ	食用オリーブ油、 オレンジ	250	2019年9月 高温、光を避け 常温で保存して下さい	チュニシア 共和国	2,592	155.5	M&m Olive63 長崎県佐世保市大和町45-2	・空輸、定温倉庫にて保管しています	
8 エキストラバージン オリーブオイル	エルセロ エキストラバージン オリーブオイル	食用オリーブ油	食用オリーブ油	250	2020年12月 常温の暗所に保存してく ださい。	アメリカ	3,132	187.9	大和正行 東京都世田谷区上野家1-27-10 74 cabinet(ばなよん・かぼつ)	・エキストラバージンオリーブオイル	
9 アンダルーサ EXバージンオイル	食用オリーブ油	食用オリーブ油	食用オリーブ油	250	2021年12月21日 直射日光、高温を避け、 常温で保存してください。	スペイン	397	23.8	日本油脂貿易(株) 大阪市中央区南船場4-11-18	・エキストラバージンオリーブオイル	

別表2 栄養成分表示調査結果

No	商品名	100gあたりの栄養成分表示						備考
		熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	その他	
1	エル・ラガル・デル・ソトBIO	900	0	99.50	0	0*	飽和脂肪酸:15.37g 糖質:0g	表示順の誤り および 表示の不足あり
2	エル・ラガル・デル・ソトDOP ガタウルデス	900	0	99.50	0	0*	飽和脂肪酸:15.37g 糖質:0g	表示順の誤り および 表示の不足あり
3	アルベアブランカ コロネイキ							表示なし
4	バッチノエミオDOP							表示なし
5	コセチャ・プロピア	886	0	98.5	0	0	—	
6	メルガレホ コンポジション							表示なし
7	SAFIAオレンジフレーバード オリーブ油							表示なし
8	ルセロ エキストラバージン オリーブオイル							表示なし
9	アンダルーサ EXバージンオイル	(900)	0	(100)	0	0	—	

注1: ※は、「ナトリウム」という項目名にて表示

注2: ()内は、大さじ1杯あたりの表示値を100gあたりに換算したもの

別表3 試飲テスト結果

No.	商品名	15ml あたりの 価格	辛味		苦味		甘味		コメント
1	エル・ラガル・デル・ソトBIO	129.6円	1 弱 2 中 3 強	2.5	1 弱 2 中 3 強	2.5	1 弱 2 中 3 強	1.0	青草の香り すっきりした
2	エル・ラガル・デル・ソトDOP ガタウルデス	120.0円	1 弱 2 中 3 強	1.0	1 弱 2 中 3 強	1.0	1 弱 2 中 3 強	2.5	マイルド すっきりした
3	アルベアブランカ コロネイキ	150.0円	1 弱 2 中 3 強	1.5	1 弱 2 中 3 強	1.0	1 弱 2 中 3 強	1.5	バナナの香り フルーティ まろやか
4	バッチノエミオDOP	175.0円	1 弱 2 中 3 強	2.5	1 弱 2 中 3 強	1.5	1 弱 2 中 3 強	1.5	青草の香り さわやか
5	コセチャ・プロピア	79.2円	1 弱 2 中 3 強	1.5	1 弱 2 中 3 強	1.5	1 弱 2 中 3 強	1.5	まろやか
6	メルガレホ コンポジション	140.0円	1 弱 2 中 3 強	2.0	1 弱 2 中 3 強	2.0	1 弱 2 中 3 強	1.0	青草の香り
7	SAFIAオレンジフレーバード オリーブ油	155.5円	1 弱 2 中 3 強	1.0	1 弱 2 中 3 強	1.0	1 弱 2 中 3 強	1.3	オレンジ風味 フルーティ
8	ルセロ エキストラバージン オリーブオイル	187.9円	1 弱 2 中 3 強	2.7	1 弱 2 中 3 強	2.3	1 弱 2 中 3 強	1.0	辛味強い 草の香り まろやか
9	アンダルーサ EXバージンオイル	23.8円	1 弱 2 中 3 強	1.0	1 弱 2 中 3 強	1.0	1 弱 2 中 3 強	2.0	重い 油っぽい 甘い発酵臭