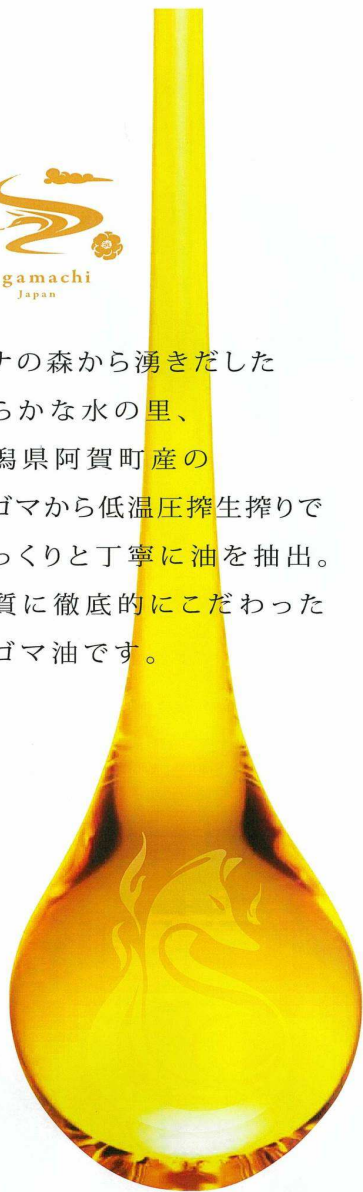




ブナの森から湧き出した  
清らかな水の里、  
新潟県阿賀町産の  
エゴマから低温圧搾生搾りで  
ゆっくりと丁寧に油を抽出。  
品質に徹底的にこだわった  
エゴマ油です。



110g 2,592円

阿賀町産  
エゴマ油

生搾り



電話 92-0220  
電話 92-7110  
電話 99-2121



阿賀町産  
エゴマ油

生搾り

本品『狐の嫁入り』は、  
新潟県阿賀町産のエゴマを原料とした  
低温圧搾生搾りによる品質に徹底して  
こだわったエゴマ油です。

110g 2,592円

n-3系脂肪酸 (αリノレン酸) 約60%含有 → コレステロール ゼロ → 栄養機能食品 (αリノレン酸・ビタミンE)

n-3系脂肪酸やビタミンEなど熱に弱い栄養素を壊さず搾油し、  
微生物やカビの胞子、大腸菌までを取りのぞく精密濾過(メンブレン濾過法)を  
採用した食の安全性にもこだわった油です。

注1) 低温圧搾生搾り：植物油の抽出液は加熱・冷却の繰り返し、薄層抽出を行う方法が多いが、熱による栄養素の劣化が懸念する。  
本商品の栄養素を増やすためには搾油温度は低くかつ低温圧搾法が好ましい。(薄層抽出法搾油率100%、圧搾法搾油率約60%)  
注2) 精密濾過(メンブレン濾過法)：フィルター径0.1μmにより雑菌を除去した高純度油。



★ 狐の嫁入り屋敷 電話 92-0220  
★ 奥阿賀グロッサリー combirie (コンビリー) 電話 92-7110  
★ 道の駅 阿賀の里 電話 99-2121

でお買い求めいただけます

でお買い求めいただけます