岩手えごま油

千年続く雑穀産地
岩手県北部で育てられた
"えごま"だけを原料に
一番搾りの油を詰めました

契約農家のみなさんが丹精込めて作ってくださった有機無農薬栽培のえごまをぎゅっと絞ってつくりました。一本一本に生産者の方のお名前を書かせていただくことで、誇りを持って生産に取り組んでいただいております。日本の農業は高齢化がどんどん進んでおり、雑穀の生産者も年々減ってきておりますが、岩手県北部を雑穀の産地として盛り上げていきたいと思っております。皆様、応援をどうぞよろしくお願いいたします。

尾田川農園
尾田川　勝雄

＜岩手えごま油の魅力＞

・低温圧搾法で製造
・有機無農薬で作られたえごまを使用
・細胞膜や組織をつくる
　オメガ3（α-リノレン酸）が豊富
・シソ科ならではのさわやかな香り

＜こんな方におススメ＞

・肌や目の乾燥が気になる方に
・こころや体のバランスを大切にされる方に
・アレルギーや悪玉コレステロールの気になる方に

＜おいしい食べ方＞

毎日小さじスプーン1杯（5g弱）を目安に
お召し上がりください。
非加熱で召し上がっていただくことをお勧め
いたします。

・ヨーグルトに
・卵かけごはんや納豆ごはんに
・サラダのドレッシングとして

など、様々なお料理におためしください。

＜商品概要＞
商品名･･･岩手えごま油
販売価格･･3,500円（税抜）
内容量･･･170g
保存方法･･直射日光を避け、常温で保存。
開封後は冷蔵庫に保存の上、
お早めにお召し上がりください。

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	900kcal
たんぱく質	0g
脂質	100g
炭水化物	0g
食塩相当量	0g

α-リノレン酸　58.5g

＜お問合せ先＞