



焙煎した食用ごまを圧搾法一番しぼりで搾ったごま油。
搾油後の熟成により一番しぼりならではの香味が引き出されました。

丁寧な焙煎

焙煎は筒型焙煎機で150℃～250℃で職人がじっくり見極めながら焙煎を調整しています。
煎りはやや深煎りで豊かなごまの香りと、コク深い味わいの風味が良いごま油です。

圧搾法一番しぼり

良質の白胡麻を圧搾法で一番しぼりしたごま油100%です。
一番しぼりとは、最初に圧搾法で搾ったごま油のみを使用しています。二番しぼりは使用していません。

抽出法と圧搾法

ごま油には、2つの搾り方があります。
抽出法と圧搾製法です。

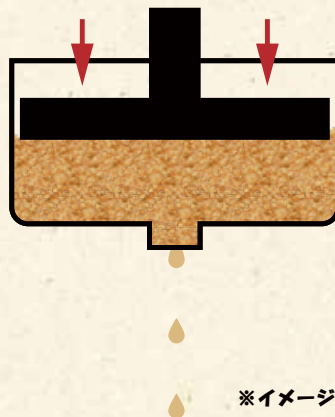
抽出法



※イメージです。

抽出法とは化学溶剤を使ってごまの種子から油を抽出する方法です。一気に種子がカラカラに乾いた状態になるほど、油が効率良く抽出できるので最も広く使われます。

圧搾法



※イメージです。

圧搾法とは、圧搾製法とも言われ、種子を物理的に圧縮して搾る製法のことです。手間も時間もかかるため、搾れる油の量が少なくなります。圧搾法は昔ながらの製法で、ごま本来のおいしさや風味が楽しめます。

丁寧に濾過

一番しぼりしたごま油を布フィルター、和紙フィルターで丁寧に濾過し、不純物を取り除いています。
化学的な処理は一切加えておりません。

搾油後の熟成

丁寧な濾過と静置熟成を2週間の間に、3回繰り返す事によって、一番しぼりならではの香味が引き出されています。



SOKEN.SHA
LOVE · FOOD · PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/gomaabura/>

