

焙煎せず、素材の風味を活かしました

国内産 菜種油

なたね

圧搾製法一番しぼり

国内産菜種100%使用

収穫量が少なく希少な国内産菜種（なたね）種子を昔ながらの圧搾法一番しぼりで搾油しました。焙煎していないのでまろやかでコクのある風味がお楽しみいただけます。

希少な国内産菜種使用

2020年の菜種の輸入量は約2,252千トンに対して国内の菜種収穫量は約3,580トンと、収穫量が少なく希少な北海道産の菜種種子を使用しています。品種は、エルシン酸を含まないキザキノナタネを100%使用しています。

NON-GMO菜種使用

菜種は遺伝子組換えでない種子を使用しています。

脂肪酸バランス

エルシン酸を含まない品種で、約60%をオレイン酸が占め、オメガ3（ α -リノレン酸など）・6（リノール酸など）・9（オレイン酸など）の脂肪酸バランスのよい油です。

圧搾製法一番しぼり

化学溶剤を使わず昔ながらの圧搾製法一番しぼりで丁寧に搾油しました。一番しぼりとは原料を圧搾製法で1回だけ搾った油のことです。一番しぼりで取れる油は30%ほどで、圧搾製法でも2回、3回と搾油できる事を考えると、原料自体とても希少な国内産菜種であり、さらに一番しぼりだけを使用するという贅沢な油です。

非焙煎

種子を焙煎すると搾油量が増え、焙煎していないと搾油量は減少します。搾油の量は少なくなり効率は悪くなりますが、焙煎していない透明感のある黄金色の色調が、お料理の仕上がりの色味をより引き立ててくれます。

あっさりとした風味

揚げ物・炒め物にはもちろん、生のままサラダドレッシングやマリネなどにも幅広くお使いいただけます。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



この商品の詳しい説明はこちら>>

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

