

この紙面は地域の組合員が作っています。一緒に編集作業したい方を募集中！お問合せまでお気軽にお電話ください。

Nなかよこタイム

1月号 181号

発行：横浜中エリア
問合せ：エリア活動課
TEL：045-470-6863
(月～金 10時～17時)

ブログ更新中！「なかよこ」で検索

こんなにすごい!!

菜種油

お話

2021年11月15日(月)「こんなにすごい!菜種油のお話」をオンラインで開催し、平田産業(有)の中村さんから話を伺いました!

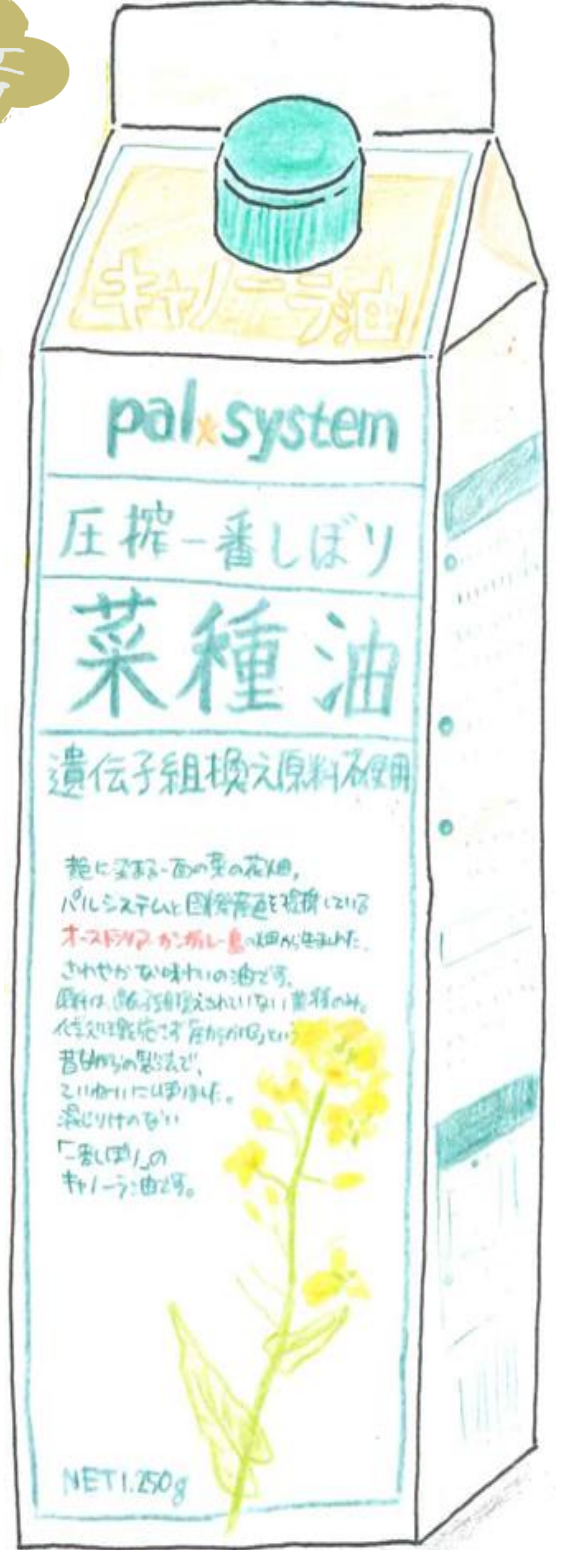
聞いてわかった
その1 菜種油の
カンガルー島の
非遺伝子組換え
菜種を使用!

その2
精製は酢とお湯。
リン酸・苛性ソーダ等
は不使用。

平田産業(有)の中村さんのトークのうまさ、油業界の歴史の長さにビックリしました!オーストラリアのカンガルー島にあるKIPG社との関係性、菜種油の栄養素のバランスの良さ等々...学びがいっぱいでした。これからも『圧搾一番搾り菜種油』を広めていきます。

その3
搾油は最初に滴
る油だけ集めた
圧搾一番搾り!

学習会の中で印象に残っていることは安全性です。原材料の菜種について、非遺伝子組換えをどのようにして実現しているのか。また精製過程に関して、薬品ではなく、お酢とお湯を用いている点についても学習することで安全安心な油であることを理解できました。素材の味を活かせる天ぷらやフライが、美味しく食べられる使用法だそうです。是非、天ぷらやフライなどに使ってみてください。



港谷
センター長

営業担当
奈良さん

編集後記

我が家もずっと『圧搾一番搾り菜種油』を使っています。安全安心なのはもちろんですが、商品について知れば知るほどファンになります。(す)

