

信州 駒ヶ根産
国産ごま100% 使用

京都の匠による伝統製法
一番搾りだけ使用

「Sesame Oil」 ～Premium Black～

セサミ オイル プレミアム ブラック



「Sesame Oil」～Premium Black～の特徴

ここがプレミアム！

1 こだわり製法が引き出すうまみ

国産ごま

コク・甘み

もともと黒ごまを使ったごま油はコクがあるものですが、国産ごまは、粒1つひとつが芳醇な味わいを持つためコクと甘みが際立つごま油に仕上がります。特に駒ヶ根産のごまは、多くのごまを見てきたごま油の職人が「ふっくらとしたごま」と表現するほど実がたっぷりとしていて、より甘みが強い印象があります。

焙煎

香りの高さ

焙煎は仕上がりに影響する最も重要な作業の一つ。その日の気温や湿度、ごまの状態に応じて職人の熟練感覚で炒り具合を調整し、うまみを引き出します。

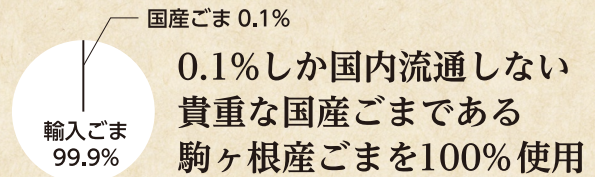
ろ過

雑味の少なさ

雑味の混ざらない一番搾りのみを使い、精製後はさらさらろ紙を使って時間をかけてろ過。丁寧に時間をかけて不純物を取り除くため、口当たりのやさしい油に仕上がります。

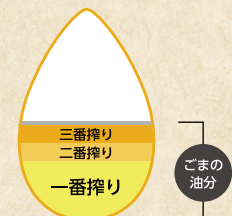


2 希少性が高い国産ごま



圧搾法を用いて
ごまの一番おいしい
部分のみを絞る

粒全体の約30%にあたる
一番搾りだけを使用



3 安心・安全へのこだわり

ごま
無農薬栽培






信州の豊かな自然の中で
農薬を使わず栽培

搾油
薬剤不使用



化学溶剤を使わない
伝統的な圧搾法

信州  shinshu  京都  kyoto



中央アルプス

shinshu



素材の黒ごまは、中央アルプスと南アルプスを望む自然豊かな長野県駒ヶ根市で育てられています。

南信州ならではのはっきりとした寒暖差や、澄んだ水・空気の中で、多くの人が携わって大切に作られている国産ごまです。



1瓶 50g

出荷可能時期

通年(新作の販売は3月～)

消費期限

2年

保存方法

冷暗所で保存(常温)



kyoto

「安心安全な良い素材を用いて、最高の製品を作る」をポリシーとする、京都の株式会社山田製油で、職人の技によってこだわりのごま油になります。

素材の良さを最大限に引き出す匠の技があつてこそ、プレミアムなごま油が誕生します。



精製

「Sesame Oil」～Premium Black～の楽しみ方



かける

ピザやパスタはもちろん
バニラアイスにかけるのも
おすすめです



加える

そうめん、焼き肉、餃子…
いつもよりぜいたくな
タレに仕上がります



つける

ごま油＋塩
蒸し鶏やお刺身、ポイルした砂肝
温野菜…特にタコは最高です

お問い合わせ先



長野県駒ヶ根市中沢 6510-2

TEL.090-8329-3258 (受付時間：日中)

農作業の都合により、お電話に出られない場合はこちらから折り返しご連絡いたします。また、ショートメールでのご連絡も承ります。

詳しくは
WEBサイトを
ご覧ください

