

国産なたね油

名称	食用なたね油
原材料名	食用なたね油
内容量	460g
賞味期限	2年
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて 冷暗所で保存してください
製造者	ほうろく屋 愛知県西尾市西浅井町
販売者	株式会社 りんねしゃ 愛知県津島市立込町2-27 TEL : 0567-24-6580

<http://www.rinnesha.com>

♻️ キャップ：PE ㊟ ラベル

ガラス ボトル ごみに出すときは市町村の
区分に従ってください。



4 527268 4540

昭和二十四年 創業の大嶽製油から、昔ながらの「伝統と技術と道具を引継ぎました。二代目「ほうろく屋」の仕事は、「良質な国産菜種を天日でしっかりと干す」「薪の炎だけで、じっくりと菜種を焙煎する」「焙煎しすぎず、丁寧に搾れば湯洗いは不要」初代喜八郎の教えを忠実に守り、「伝統の圧搾菜種油を残したい一心で、香り深き黄金色の菜種油を搾っています。」

純粋菜種焙煎工房 ほうろく屋

昭和六十年十月、菜種を一つ一つぶして、炒り具合を確かめる先代の大嶽さんの様子。



ほうろく 菜種油

荒搾り油

謹製一番搾り
純国産

荒搾り油

は、伝統の薪火焙煎
圧搾りそのまま
で、静置製法で不純物を沈殿させ、加熱
による水分調整や精製工程をしない、搾っ
たままの油です。ピーナッツのような甘
みと柔らかい菜種の香りが特徴です。

製菓・パン焼き・オイルパスタ・オー
ブン料理など、油のコクを生かした
加工料理向きの菜種油です。

