

私たちの未来につながる選択です。

毎日の油を純国産へ。

調理用油は、海外原料によるものが主流。

そんな中、「こめ油」は唯一、国産でまかなえる油です。

しかし、原料となる米の生産量が減少している今、

外国米を原料にしたものも出回るようになってきました。

そんな今こそ、毎日の油に純国産のこめ油を選びませんか。

他の穀物にくらべて遺伝子組み換えや収穫後農薬散布の

心配がなく、そのうえ生産者を守り、

国産米のある食卓を守ることもつながります。

純国産に変えると…

あんしんの食卓が守れる

調理用油としておなじみの菜種油に比べ、国産米原料のこめ油なら、遺伝子組み換えや収穫後農薬散布の心配もなくあんしん。毎日使う油に最適です。

お米生産者の暮らしが守れる

このまま米の生産量低下が続けば、いずれは米油も外国の原料に頼らざるを得なくなります。いま純国産米のこめ油を選ぶことは、生産者を守り、国産米の未来を守ることにつながります。

繰り返し使えて家計も守れる

こめ油は、天然の抗酸化成分が豊富なため、冷めても美味しいだけでなく傷みにくいので、安価な油より多く繰り返し使えます。

家族の健康を守れる

米ぬかを搾ってつくるこめ油には、ビタミンEや^{ガンマ}γ-オリザノールといった健康維持を助ける栄養成分が含まれています。



築野食品工業(和歌山)

こめ油1500g 1500g

国産の米ぬかと米胚芽を100%使用しています。揚げ物、炒め物、ドレッシングなどに!!(賞)1年間。

米