

米澤製油さんに聞いてみよう♪



11月18日 米澤製油生産者交流会



左から国産なたね、
オーストラリア産なたね、
圧搾原料、精製していないなたね油

「生活クラブのなたね油は香りが違う」今回、そのなぞが解けました。1968年に起きたカネミ油事件をきっかけに、安全油を作りたいと一般的な抽出法ではなく圧搾法を用い、精製にも一切の化学合成添加物を使わない「湯洗い洗浄方式」を世界で初めて開発し、特許を取得したそうです。その他にも、非遺伝子組み換えや国産原料にもこだわっているなたね油、これからもずっと使い続けていきたいと思いました。



圧搾を体験してみよう！



なたね油を使ったシフォンケーキ、人参ケーキの差し入れも。

