

豊かな自然に囲まれた 山形県尾花沢市



山形県尾花沢市は日本有数の豪雪地で、積雪は2mを超えることがあります。花笠踊りの発祥地、徳良湖畔ではこの雪解けの豊かな水と盆地特有の寒暖差を生かし、美味しい農作物が育てられています。エゴマもここ徳良湖畔で品質第一に栽培されています。



自然豊かな
徳良湖畔の
えごま畑

えごま油で健康生活 — やくし食品は健康長寿を応援します。

当店は自然豊かな尾花沢で、健康志向の作物を厳選し栽培しながら、加工・販売も手がける6次産業化を目指しています。店名の「やくし食品」は薬師如来様からお借りし、マークは薬壺をデザインしたものです。「えごま」を中心に健康に役立つ商品をお届けして参ります。



白と黒、生と焙煎、
お好みに合わせてお選びください。



白えごま油 生しぼり 100g / 50g	白えごま油 焙煎 100g	黒えごま油 生しぼり 100g / 50g	黒えごま油 焙煎 100g
-----------------------------	---------------------	-----------------------------	---------------------



やくし食品直売所

やくし食品
株式会社 サクセス・トレード



〒999-4224 山形県尾花沢市新町 3-11-16
tel.0237-53-0385 fax.0237-53-0386
<http://yakushishokuhin.jp>
営業時間 / 9:00~17:00 定休日 / 月曜日

■ご注文はホームページからも承っております。

精油受託を承ります。
「えごま」をお持ちください。

山形県尾花沢市
えごま油



やくし食品



秋の刈り取り



春の耕起

安心の国産えごま

古くから日本で栽培され食されてきた「えごま」は、在来種だけでも100種類以上と言われ、皮は薄く油量の多さが特徴です。外国産の安価な「えごま油」が多い中、やくし食品は「自社栽培および国産のえごま」を100%使用し、栽培から搾油まで一貫した品質管理で安全で安心の「えごま油」をお届けしています。

「α-リノレン酸」の成分が変化しないよう低温でじっくりと圧力をかける「低温搾法」で搾っています。



植え付けから搾油までを一貫、安全で安心の「えごま油」づくり。



定植

5月末に種をまき、6月中旬に畑地に定植します。



収穫

10月、秋空のもと、コンバインで丁寧に刈り取りを行います



乾燥

ゴミ等を取り除き、水洗い後、自然乾燥で水分を10%以下にします。



搾油

搾油直前、実の水分を5%以下にし、低温搾法で搾油します。

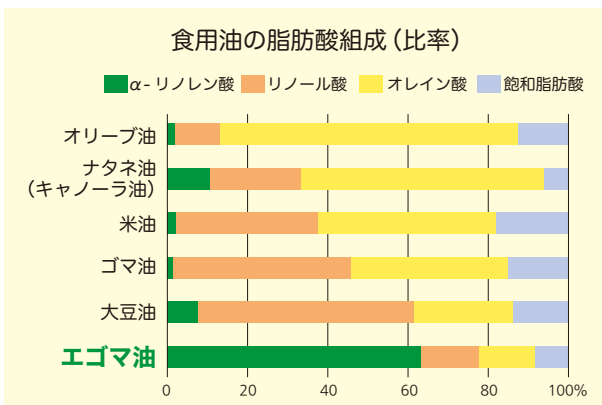


ビン詰め

搾油後は直ちに瓶詰めを行い、極力酸化を防ぎます。

豊富に含まれる「α-リノレン酸」

「α-リノレン酸」は人間の健康にとって欠くことのできない必須脂肪酸ですが、体内で作ることができません。食物から摂取しなければなりません。この「α-リノレン酸」を最も多く含む食品が「えごま」なのです。(下図参照)やくし食品のえごま油には、100g中「α-リノレン酸」が60g含まれています。



※出典 - 「育てて楽しむエゴマ栽培・利用加工」日本エゴマ普及協会編 P7より引用(抜粋)

1日2gで健康生活

「α-リノレン酸」の1日の必要量は2g程度とされています。スプーン1杯程度を毎日お召上がり下さい。「α-リノレン酸」の成分は熱に弱いため、加熱せずそのままご利用ください。



毎日のお料理に

酢、塩、コショウをお好みで加え、サラダや冷や奴などにかけてお召し上がりください。味噌汁やコーヒーに入れてもおおいしく召し上がれます。

お好みで
選べる、白と黒。

「えごま」は、シソ科の植物で「白えごま」と「黒えごま」に大きく分けられます。やくし食品のえごま油はこの2種類の違いをお楽しみいただけます。



白えごま油

ほのかなシソの香りとまるやかでさらりとした口当たりが特徴です。

黒えごま油

「白えごま」に比べ、濃厚でしっかりとしたえごまの味を味わえます。



さらに

生しぼりと焙煎の違いもお楽しみいただけます。

「生しぼり」は、えごまをそのまま搾ったもので、色が淡くさっぱりとした味わい、「焙煎」は、色が濃く香ばしい味わいに仕上がっています。

■保存方法/えごまは酸化しやすいため、開封後は冷蔵庫に保存し、早めにお召し上がりください。