



昔ながらの圧搾製法 純度100%の国産菜種油

昭和30年代頃までは、春の芽吹きと共に菜の花があたり一面黄金色に咲きみだれ、豊かでのどかな風景が広がっていました。その頃は6月に菜種（菜の花の種）の取り入れを迎え、町工場でお油を搾り、自然の恵みを自然のままに食べ健康を保持してきたものです。

私ども協同製油では、手間を惜しまず頑固なまでに昔ながらの製法で、自然で体にやさしい菜種油だけを消費者の皆様にお届けしております。国内産の菜種25kgからとれる搾油の量は、わずか7kgにすぎません。しかし、国産・無添加菜種油の、品質、安全性、料理に残る風味の違いには絶対の自信を持っております。

残油感(胃もたれ)がありません

協同製油の菜種油は、食後の残油感(胃もたれ)がなく、美味しく召し上がれます。

オススメ料理は…

天ぷら、フライ、目玉焼きなど幅広くお使い頂けます。

また、揚げ物の後の油は、炒め物や煮物など最後まで捨てずにご利用頂けます。菜種油にニンニクを入れて熱し、香りつけて使うのもオススメです。



お問い合わせ

協同製油 TEL/FAX 0247-36-3208

〒963-6204 福島県石川郡浅川町大字浅川字背戸谷地98-5

E-mail : kyodo100@alpha.ocn.ne.jp