



COCON TOHOKU

福島県南相馬産なたね使用

かおりなたね油



震災復興の思いを込めて

みんなで育てた上質で香り

豊かな「なたね油」です。

〈古今東北の産地から〉

震災後に人がいなくなり荒れ地となってしまった農地を復活させるため、挑戦を続けている福島県南相馬市の小高区では農業再開の希望をこめて菜の花の栽培に取り組んでいます。

南相馬産の菜種を、溶剤を一切使わず昔ながらの圧搾製法で手間を惜しまずじっくりと搾った至高のナチュラルピュアオイルです。

高圧力がかからない製法のため時間がかかりますが、熱による変化が起こりにくく原料本来の持つ風味と味や栄養素を生かすことができます。

菜種本来の味と風味をそのまま生かした一番搾りの「なたね油」を存分にお楽しみください。

株式会社 GNS 廣田代表取締役

「種」のもつ生命力を大切に、食の健康と安全を願うブランド「たなつもの」を立ち上げ、「生産者とともに。消費者のために。」の理念のもとに日々奔走しています。種から生まれる「美味しい」を皆様にお届けします。



原料へのこだわり

震災被害の克服と地域の新しい特産品を旨指して南相馬の農地に植えられた菜種です。
絞られた油は菜種の風味を損なわず、雑味がなく、上質ななたね油に仕上がりました。

製造のこだわり
油の搾り方には、圧力を掛けて絞る「圧搾法」、溶剤を使った「抽出法」、両方を併用した「圧抽出法」の3つの方法があります。かおりなたね油は「玉締め圧搾法」で絞りました。菜種を石や鉄玉の重りだけで押しつぶす製法です。原料の風味豊かに仕上がります。

<搾油のこだわり ～玉締め圧搾法～>

油の搾り方には溶剤を使うことによって90%以上搾れる「抽出法」(安価に作る事ができる)がありますが、「かおりなたね油」は溶剤を使わない昔ながらの手間をかけた「玉締め圧搾法」でしぼっています。

溶剤を使わない「玉締め圧搾法」では30%程度しか絞れないため価格は高くなってしまいますが、安全なナチュラルピュアオイルを作ることを第一に考え、この搾油法に、こだわって製造しています。

<あの日から、走り続けている。～南相馬の菜種生産者 佐藤さん>

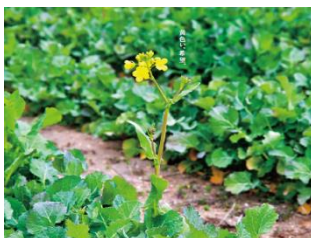
福島第一原発の20km圏内、3.11の原発事故で全住民が避難を余儀なくされた南相馬市小高区。第一線で働いていた農家の方々も土地を離れる事になりました。帰還困難区域を除き、避難指示が解除されたのは2016年7月。震災から5年の年月が経っていました。

避難指示が解除されたとはいえ、荒れてしまった農地や若い戦力が戻らない状況に、震災前には15組織あった農業団体も12組織が再開を断念しました。

そんな中、小高区の農業を取り戻す挑戦を続けてきたのが、紅梅夢ファームの佐藤良一さん。農家のサポートや荒れ地になっている田畑の再生に取り組みました。

一度荒れてしまった土地は農作物に混じって雑草が生い茂り、イノシシが荒らしてしまうため、どの農作物も思うように収穫量が伸びません。さらに風評被害から販路も開けない状況が続いていました。そんな苦節のなかで、始めたのが菜の花。黄色い菜の花畑が広がることで、小高区の営農再開の希望が見える作物になってほしいという想いがありました。

佐藤さんの想いと同じく、“持続可能な農業”と“食卓に健康的なオイルを届けたい”という福島の搾油所に出会い、菜の花本来の風味を生かしたオイルが完成しました。



<福島県南相馬産なたね使用 かおりなたね油>

【分類】: 加工食品

【製造者】: 株式会社GNS 【製造地】: 福島県二本松市

【主な原材料】: 食用なたね油(福島県南相馬産なたね使用)

【内容量】: 330g(瓶)

【保存方法】: 直射日光と湿気を避け冷暗所保存

【賞味期限】: 製造日より1年半

【JANコード】: 4573381181478

【ITFコード】: 14573381181475