

# 『なたね油のできるまで』

## 1 原料のなたね種子



良質のオーストラリア産のなたね種子のみを使用。遺伝子組換え種子は一切使用いたしません。

## 2 焙煎



120℃～130℃で約10～15分かけてゆっくり焙煎。ごまの香りに似た良い香りがしてきます。

## 3 圧搾



煎り上がったなたね種子をねじ込むようにして搾り、タンクで静かに沈殿させます。

## 4 湯洗い

塩水と混ぜて攪拌することによって油の中に含まれているたんぱく質（ガム質）を取り除きます。



## 5 ろ過



紙と布のみでろ過するので安全・安心です。ずらりと並んだコックから「赤水」と呼ばれる上質のなたね油がでてきます。

## 6 充填

容器に詰めます。



920g 本体価格 1,200円  
1650g 本体価格 2,100円



六代目「油屋六兵衛」さん  
なたね油を造り続けて二百余年の老舗です。六兵衛さんの造るなたね油は自然の黄金色で天ぷらもカラッと美味しく揚げられます。

六代目「油屋六兵衛」さん

