

<商品特長>

● 希少な国産有機菜種

国内自給率約0.1%といわれている希少な有機菜種は、青森県の契約農家である木村氏が大事に育てたものです。低エルシン酸品種であるキザキナタネ種を使用しています。

● 低温焙煎が味の決め手

低温でゆっくり時間をかけて丁寧に焙煎し、圧搾することにより、雑味のない香り高い味わいを実現しています。色々な産地・生産者の菜種を、美味しい油にしたい、そう思いながら搾り続けてきたからこそ、たどり着いた製造方法です。

● 純度が高く酸化に強い油

独自の技術で何度も何度も湯洗いすることにより、油の中に含まれるリン脂質を完全に除去することで、純度が高く酸化に強い油が出来上がります。

● おすすめの使用方法

天ぷらなどの揚げ油としてはもちろんのこと、オリーブオイルのようにパンにつけたり、ドレッシングとして野菜などにかけてもよく合います。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社バイオ・マーケット 商品部MD第二課(加工食品・雑貨担当) 清野

電話番号:06-6866-4024

ホームページURL <https://biomarche.jp/>

株式会社バイオ・マーケットは、有機農産物の小売・卸売事業で1983年の設立以来36年あまりの実績があり、有機農産物・有機加工食品の会員制宅配として国内最大規模の事業を展開し安心な食を提供するとともに、有機農業が持続発展する生産・流通システムの構築を推進しています。また、百貨店、量販店、専門店等への卸売販売に加え、直営の有機食品専門店として、さいたま市大宮区のバイオ・マルシェ高島屋大宮店を展開しています。