



宮城

栽培・製造・販売の
六次産業化が目標
安心安全な一番搾り「えごま油」
無添加・無農薬・低温圧搾

東北軽金属
蔵王野菜工房ペリラ事業部

東北軽金属 蔵王野菜工房ペリ
ラ事業部（宮城県白石市福岡八
宮青木下、相原仁社長、0224・
26・6603）は、宮城県南端に
位置し蔵王山脈を背に、知将片倉
小十郎の城を武家屋敷が幾つも囲
んだ古い城下町にある。

町から一步出ると、たちまち自
然の草木やのどかに流れる小川の
田園風景が目の前に現れ、時を忘
れさせるようだ。さらに、活火山
の蔵王は、麓周辺に温泉街がたく
さんあり四季を通して賑わいを見
せる土地でもある。

同社のえごま栽培地は、城から
南西方向に直線距離で約5km。蔵
王の麓に春の新緑が芽吹く頃種を
まき、空気の澄み切った環境で育
つえごまは、秋の紅葉が山々に訪
れたら収穫期を迎える。今年は、
大事な収穫前に悪天候が続き思っ
たほど収穫が少なく、例年より貴
重な種子となっている。

えごま油には、多価不飽和脂肪
酸（オメガ3R・リノレン酸）が
60%以上と他の植物油より豊富に
含まれ、体内でDHA・EPAに
変化し生活習慣病予防に高い効果
を持つことで注目を集めている。



今ご注文いただいたお客様には、ポリ
フェノールが豊富なえごまパウダー（40
g）をサービスでお付けいたします！



生絞りでクリアな油が特長の同社商品。サイズのバリエーションも豊富

同社で収穫された無農薬のえごま
は、自社工場内の搾油機を使って
低温圧搾法で抽出し、さらにゆっ
くりと時間をかけて濾過すること
によって、クリアで濁りのない無
添加のえごま油に仕上がる。生搾
りの同社商品は、焙煎された油と
比べて香りも味もマイルド。サラ
ダやパスタ、味噌汁などに小さじ
1杯（3g程度）をかけたたり、他の
ドレッシングに混ぜてご賞味いた
だくと、より一層おいしく召し上
がれる。

同社のえごま油は、100g・
150g・200g・300gと
豊富なサイズを取揃え
ているので、ギフト用
にもお勧めだ。

※国産のえごま油は
毎月数量限定になりま
すので、在庫などの詳
細は必ず電話にてご確
認の上、お申し込みく
ださい。