

～国産未精製えごま油ができるまで～

伝統製法「玉締め一番搾り・未精製仕上げ」

荳胡麻本来の風味を引き出す「低温焙煎」

玉のように搾る「玉締め圧搾」一番搾り

搾り立てをすぐに瓶詰めする「未精製仕上げ。」

荳胡麻を6kgずつ、丹念に洗い、手間を惜しまず1回1回と搾りました未精製えごま油。

株式会社GNS

福島県二本松市安達ヶ原5-254-12

