

エゴマ本来の香りが強く感じられる！美しい黄金色の「エゴマ油」

◆ 田村市エゴマ振興協議会 URL : <https://shop.tamura-egoma.com/>

(作成日) 2024年



【ポイント】

「たむらのエゴマ油」は、田村市在来種の良質なエゴマを丁寧に手摘みし、時間と手間をかけて自然乾燥させコールドプレス製法でじっくりと搾油しています。美しい黄金色のたむらの「エゴマ油」は、芳醇な香りや雑味のない深みのある美味しさが特徴です。毎日のお料理にご使用いただくことでご家族皆さんに美味しさと健康をご提供いたします。

全国のエゴマ油の先駆けとなった田村市出身の村上周平氏による搾油技術を、『田村エゴマ振興協議会』が引継ぎ、厳格な品種管理・栽培・加工基準を守って生産しています。

令和5年には、地域特有財産（ブランド）としてその価値を国が認めるGI（地理的表示）に「エゴマ油」として全国で初めて登録されました。

【商品】

たむらのエゴマ油 50g（生絞り・焙煎搾り）
たむらのエゴマ油 110g（生絞り・焙煎搾り）

【飲食店取り扱いメニュー例】

雑味のない良質な深みのある美味しさは、毎日の味噌汁や、軽トーストしたパンやサラダに、またカプレーゼやパスタなどの洋食メニューにも良く合います。マイルドな風味の生搾りと香ばしく濃く深い風味の焙煎の2タイプを用意していますので、その日のお料理に合わせて使い分けることができます。



【基本情報】

事業内容	たむらのエゴマ油の製造、販売
会社所在地	〒963-4393 福島県田村市船引町船引字畑添76-2
担当者名	事務局 戸谷 真奈美
電話番号	0247-81-2511
FAX	0247-81-1210
メールアドレス	info@tamura-egoma.com

対応エリア	全国	○ ※送料別途	エリア
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談		
発注方法	電話 ○	FAX ○	LINE ○
発注リードタイム	【生絞り】1週間 【焙煎搾り】10日間（受注生産のため）		
決済方法	当月末支払い	翌月末支払い	○
現地見学	○		
商談方法	オンライン	○	出張商談