# こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2018年12月15日発行　1月号

株式会社 黒怒
〒488-0823 愛知県尾張旭市庄南町二丁目５番地 10
TEL.052-776-1251　FAX.052-776-1241
http://www.kokudo.ne.jp/

よい油脂を摂れば、カラダ健やか。

## 太田油脂特集

今回は、太田油脂さんのお話ばかりを。

ポインセチアの美しい紅色を、ところどころで目にする季節。師走を迎え、なにかと気ぜわしい毎日ですが、いかがお過ごしでしょうか？

さて、今回取り上げます、太田油脂さんは、明治35年（1902）に愛知県岡崎で、搾油業から始まったメーカーです。いまでは、肥料、飼料、海産・農産物にまで製造分野を広げ、高品質・独自性・ニーズに応えるという3つの姿勢を守りモノづくりをされています。環境への配慮、資源活用を考えた循環サイクルへの取り組み、オリジナル・ブランドの展開など、その果敢な挑戦は、黒怒ラインアップのなかでも、多くの方から支持されるブランドです。今回の内容は、当社との出会い、話題の「えごま油」のご紹介など、紙面の許す限りお伝えしますので、ぜひ、お読みください。

＊本紙は、2019年1月号ですが、この挨拶文は12月上旬に作成した内容です。ご了承ください。

黒怒　代表取締役
眞田 也守志

宮内庁・伊勢神宮・東大寺　御用達
太田油脂株式会社

### 日本で初めて「えごま油」を製造…

昨今、健康をテーマにしたＴＶ番組で、必ず！と言っていいほど取り上げられる「α-リノレン酸（オメガ3）」ですが、その「オメガ3脂肪酸」を含む食品の代表が「えごま油」です。今回ご紹介する太田油脂（株）は、30年ほど前に、えごまから搾油した食用の「えごま油」を日本で初めて製造開発した、えごま油のパイオニアメーカーです。

### 太田油脂さんと黒怒の出会いは？

太田油脂さんと黒怒との出会いは、いまから十数年前に遡ります。当社取引先のお菓子メーカー「ミヤコ」が倒産した際に、太田油脂さんがミヤコの事業を引き継いでいただいたことがきっかけでした。元ミヤコ社員の岩月氏（故人）の協力もあり、ミヤコ社内でアレルギー対応商品「ＭＳＦシリーズ」担当スタッフも太田油脂さんに転籍された経緯もあり、スムースなスタートでした。当初、お菓子類のみの取引でしたが、順次、油脂製品の取り扱いもはじまり現在に至ります。

中面に続く。

It's new! 新商品

今回は、太田油脂さんのお話ばかりを。

## 希少な「国産えごまオイル」です。

手作りドレッシングの材料にも使えます。

スープやおみそ汁にかけて、手軽に摂れます。

ジュース、ヨーグルト、スムージーなどと一緒でも。

**クセがなく食べやすい。**
圧搾製法で、クセがなくさっぱりとした味わいです。酸化防止剤不使用。

**フレッシュボトル!!**
空気が入りにくいのでおいしさ長持ち。最後の一滴までフレッシュ!

**この商品は「栄養機能食品」です。**

「栄養機能食品」とは、保健機能食品の一種で、高齢化や生活習慣の乱れなどで不足がちになるビタミンやカルシウムなどの栄養成分を補うために利用する食品のことです。

＊太田油脂のえごまオイルに含まれる栄養成分「n-3系脂肪酸（オメガ3脂肪酸）」は、2015年4月に「皮膚の健康維持を助ける栄養素です」と表示可能な栄養機能食品となりました。

美容・健康に話題の栄養成分「オメガ3脂肪酸」を1日スプーン1杯（3g）で補えます。

111331 〈太田油脂〉
○国産えごまオイル　2,000円
■100g　■賞味期間:1年

**※太田油脂のえごま関連商品はTV等の影響でメーカー欠品する場合がありますのでご了承ください。**

## おしらせ

### 1 取り扱い変更商品　実施時期…在庫なくなり次第

〈太田油脂〉・ＭＳかぼちゃせんべい・ＭＳにんじんせんべい・ＭＳのりわかめせんべい・ＭＳソフトな塩せん・ＭＳまっしろなラムネ・ＭＳこめ粉ロールクッキー・ひとくちしょうゆせん・こつぶあられ・MSコーンスープ・MSかぼちゃスープ　定番➡直送
※太田油脂　混載10ケース以上送料無料　未満600円（対象：油類を除く食品）

〈太田油脂〉毎日えごま油ドレッシング 150ml　定番➡ケース取り寄せ

### 2 取り扱い終了商品（定番→終売）

●実施時期・・・在庫なくなり次第
〈黒　　怒〉白川茶あさぎり 200g
白川茶 初緑 100g

### 3 パッケージ変更商品

●実施時期・・・2019年1月納品分より
〈愛知牧場〉低温殺菌牛乳 1L
黒怒SLパッケージ終了のため、愛知牧場のパッケージに切り替わります。

### 4 価格変更商品

●実施時期・・・2019年1月7日納品分～
〈江別〉国内産薄力粉 1kg　515円➡540円

**【折込情報】**
◆創健社ニュース　◆生活医学ジャーナル
◆まるしま通信　◆健康フーズニュース＆新製品情報

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

## 積極的に摂りたい「オメガ3脂肪酸」

「α-リノレン酸（オメガ3）」は体内でけっして作り出せないのに、健康維持には欠かせない必須脂肪酸なので、積極的に摂りたいものです。「α-リノレン酸（オメガ3）」が豊富な食品の代表は、サバ、アジ、イワシなどの青魚ですが、毎日の食事で、青魚の献立ばかりをたくさん用意するのは大変なことです。そのための補助用の食品という考え方で、この「毎日えごまオイル」をご利用いただければと思います。

## そもそもは身近な暮らしに使われていた油

「えごま油」は、日本では昔から「荏油（えのあぶら）」の名で、さまざまな暮らしの用途に使われてきました。たとえば、漆器の塗料である漆（うるし）に混ぜたり、雨傘や提灯などの防水目的に塗られたり、木材道具の保護のための塗料などです。近年、安価な合成乾性油にその役目を奪われ活躍の場が失われていたのですが、30年ほど前に、太田油脂さんが研究機関との共同開発により日本初の食用化に成功、現在では、「えごま油」は、「α-リノレン酸（オメガ3）」の代名詞ともいえる存在にまで認知度がアップしています。

※写真は30日分の商品です。

# 「えごま油」以外の商品ラインナップも!!

太田油脂さんの本社に隣接する岡崎工場は、圧搾が専門の工場です。
あらゆる種子の圧搾加工が行なわれ、
えごま油以外にも多くの油脂製品が製造されています。
ここでは、黒怒扱いの商品をご紹介します。

今回新商品として「国産えごまオイル」100gが登場。
4ページへGO!!

えごま油と同じ

### オメガ3脂肪酸シリーズ

使いきりタイプで、酸化の心配がありません。
持ち歩けるので、外出時でも摂ることができます。

若返りビタミンといわれるビタミンEが豊富!! アーモンドオイルが小袋入り。1週間分（7袋入）タイプです。

**111334 〈太田油脂〉**
**▲毎日アーモンドオイル 500円**
■3g×7袋 ■賞味期間:1年
ケース単位取り寄せ 24入

えごま油同様にオメガ脂肪酸が豊富!! 亜麻仁オイルが小袋入り。1週間分（7袋入）タイプです。

**111333 〈太田油脂〉**
**▲毎日亜麻仁オイル 400円**
■3g×7袋 ■賞味期間:1年
ケース単位取り寄せ 24入

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

### 焙煎なたね油「赤水」

非遺伝子組み換えのなたね種子を、昔ながらの製法で焙煎・搾油しました。なたね本来の甘み、香りを引き出した油です。揚げもの全般にどうぞ。（定番で扱っています）

**赤水とは？**

食用油の多くは、精製することで透明に近づきます。この油は、菜種を焙煎したなたねの色と風味を残す製法で作られ、香り高く独特の色が特徴。江戸時代から「赤水」の名で親しまれる油です。

**111307 〈太田油脂〉**
**○焙煎なたね油 赤水 600円**
■600g ■賞味期間:1年

**ココがポイント!**

油は健康の敵！と見なされていた時代もありましたが、いまでは、健康のために摂るべきもの！というのが、医学的にも正しい考え方とされています。ただ、気をつけたいのは今回の太田油脂さんの商品のような、安全で安心な油でなければ価値はないということなので、よく商品内容（原料の原産国、流通状況、抽出時の薬剤使用など）を理解した上での選択をおすすめします。

**111332 〈太田油脂〉**
**▲毎日えごまオイル 400円**
■3g×7袋 ■賞味期間:1年
ケース単位取り寄せ 24入

よい油脂を摂れば、カラダ健やか。

# 太田油脂特集

## 眞田が自身で体感した「えごま油」の価値。

「えごま油」は、現代人に不足しがちな必須脂肪酸「α-リノレン酸（オメガ3）」を、成分の半分以上も含むという健康な食生活には欠かせない油です。

「えごま油」が世間で大ブレークする1年ほど前、太田油脂さんの新商品として「毎日えごま油」（分包）が発売されました。眞田（社長）は、なんと、この油の価値を体感する人体実験!?をおこないました。内容は、食事制限なしで半年の間ずっと「毎日えごま油」を1包摂取し、健康診断の結果を1年前と比較するというものでした。

健康診断の結果数値は、中性脂肪が半減、悪玉コレステロールは基準範囲内となり、さらには、善玉コレステロール上昇という、予想を超えた素晴らしいものでした。この結果を踏まえ多くのお客様に積極的にご提案させていただいたのですが、なぜか思うような拡販とはなりませんでした。やや意気消沈しているときに、健康をテーマにした某TV番組でオメガ3の特集が放映され、それを機に「えごま油」が脚光を浴び、皆さんよくご存じのような大ブレイクとなりました。

**えごま（荏胡麻）とは？**

えごまとは一年草のシソ科植物で、「ごま」とは全く異なるものです。日本では、縄文時代の遺跡から出土した事から、日本最古の油脂植物といわれています。地域によっては、“じゅうねん”や“あぶらえ”などとも呼ばれています。