

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2016年4月15日発行

5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/>

この3月、私も鹿北製油さんを訪ねました。

新緑の頃、皆様方の日頃のお引き立て、大いに感謝申し上げます。

さて、「健康」維持機能としての食が、かつてないほどに世の関心事とされる昨今ですが、実態は、サプリや特定食材の効能ばかりが強調され、どれも一過性のブームのなかで盛衰を繰り返す…。あまり歓迎できないのが実情という気がしてなりません。

今回は、3月下旬に私が訪ね取材をさせていただいた有限会社鹿北製油(九州・鹿児島)さんを取り上げました。国産原料を使い、伝統製法で純粋な黒ごまを製品化する世界的にみても希有なメーカーです。今回のご案内が、皆様方にとって健康という食のもたらす恩恵に思いを巡らせる機会となればと願っての掲載です。ぜひ、お読みいただき、鹿北製油製品の取り扱いもご検討いただけますようお願いいたします。

黒怒 代表取締役 真田 也守志



鹿北製油代表 和田久輝氏(右)と弊社真田。

国産契約栽培原料、そして玉搾りという伝統製法の油
私たち黒怒は、食品は工業製品ではないとの認識を持つ問屋です。今回紹介するのは世の中全体が利益や効率ばかりを意識する風潮のなかで、国産の契約栽培原料を使い玉搾りという伝統製法の食用油の製造を行なう「鹿北製油」さんです。昭和24年の創業の小さな製油所ですが、そのオリジナリティあふれる「大きな試み」は、業界でも特異な存在感で知られています。

代表の和田氏(久輝氏)いわく「生産者や消費者との触れ合いを大切にしながら、鹿児島の北の地から全国の食卓へ、健康に良く美味しい食品を届けたい」…皆様のご想像どおり、私たち黒怒としては全力で応援したい製油所なのです。

大きな試みに挑む「鹿北製油」さん。

効率とは異なる価値で油を搾る営み。

おしらせ

大手メーカー

◆大型ノルマルヘキサン抽出法

◆ペーラー式玉締め法

