

一滴 一滴  
正直油

当店の圧力しぼり一番油は、一般的に行われている薬品をかけて抽出する工程は行わず、その名の通り1回の圧搾のみの純粋な油です。

余分な精製はせず、食品添加物を一切加えないこの圧力しぼり一番油は、原料に含まれる豊富な栄養分が損なわれることなく、自然の味・風味・色を閉じ込めた最高の油だと自負しております。

とかく、悪玉的な扱いを受ける油ですが、人間に必要な不可欠な栄養素を含む健康食品であり、そして、それを引き出すのが圧力しぼり一番油なのです。

伝統を守り、手間のかかる製法で大量生産できないが故に、時には、お客様をお待たせすることがあるかもしれせんが、一滴、一滴、正直に真心をこめて、みなさまに、健康で安心して喜んでいただける油づくりに邁進してまいります。



ちたね

試圧力しぼり  
【一番油】

地あぶら

菜油





## 「古式圧かしぼり」と「一番油」にこだわる

当店では創業以来、自家焙煎にこだわり、昔ながらの圧かしぼりと原料を1回だけしぼる一番油のみをつくっています。生産性や効率を考えると決して案ではありませんが、この製法こそが本物の油を生み出す最良の方法と確信し、守り続けています。



### ① 焙煎

厳選された原料を炒り釜でじっくり焙煎します。原料や天候の状態で微妙な温度調整をしています。



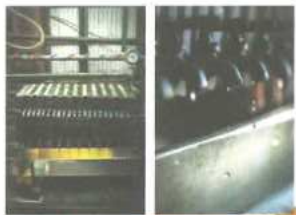
### ② 圧かしぼり

圧搾機で焙煎した原料を1回だけしぼります。初代から買われているこだわりの一番油です。



### ③ 油あらい (温水あらい)

一番油に少量の温水を加え撹拌します。その後、温水と共に沈殿した不純物を取り除きます。



### ④ 濾過

油あらいした一番油を、さらに和紙製のフィルターで濾過します。約1週間かけようやく製品になります。

## 自家栽培農場 「堀内農場」

当店では近隣地域に、なたね・ごま・柿などの自家栽培農場を運営し、農薬を使用せず、原料を育てています。自給とまではいきませんが、原料の安全性と品質向上のために今後拡大していく予定です。



# H I S T O R Y

HORIUCHI OIL 1947



初代 堀内善信

中島飛行機で軍用機の設計に携わっていた初代・善信は、戦後故郷に戻り、その技術で菜種油の圧搾製法を確立し堀内製油を開業しました。

堀内製油は初代堀内善信が確立した圧搾製法を忠実に継承し地域のお客様の食の健康と喜びを一番に考え産地が明らかな原料を自社工場で自家焙煎し薬品を一切使用せず圧力のみで搾った一番しぼりの油を製造販売しています。



中島飛行機時代



中島艦上偵察機 影写



圧搾機初号機

## 堀内製油のある町。熊本県氷川町



左:二代目 堀内克矢 右:三代目 堀内貴志

## 有限会社 堀内製油

☎869-4803

熊本県八代郡氷川町吉本 94

TEL.0964-43-0221

FAX.0964-43-4221

Email info@horiuchiseiyu.com


URL.horiuchiseiyu.com

 有機JAS認定工場

氷川町

(ひかわちょう)

熊本県中部、八代平野北部、北は八代市に接する町。八代海に臨む西部には不知火干拓地が広がる。

 0120-430-221  
9:00~18:00 定休:日・祝

油はたべもの。原料に正直に油づくり。



有限会社 堀内製油