

エコープこめ油750g、1500g、16.5kg

今回の工場めぐりは、高野山に程近い和歌山県かつらぎ町で「エコープこめ油」を製造している築野食品工業(株)本社工場です。昭和22年創業、こめ油製造は昭和35年から始め、今年で54年目となります。



▲工場全景

エコープこめ油について

100%国産のお米(米糠・米胚芽)を原料にしています。玄米100kgからわずか1kg程度しかとれない貴重な国産の植物油です。



エコープこめ油の特徴

- ① 酸化しにくいのが特徴になります。高温に強く香ばしくカラッと揚がるので、天ぷら・揚げ物・炒め物に最適です。食材の持ち味を活かし、美味しく仕上げます。また、クセのないまろやかな風味で、マヨネーズやドレッシング、お菓子づくりなど、あらゆるお料理にご使用いただけます。
- ② 油のいやな臭いも他の植物油と比べて少ないのも特徴です。
- ③ 泡立ちや揚げ鍋への付着物が少なく、キッチン・調理場等を比較的衛生に保つことができます。

こめ油の栄養面の特徴

- ① こめ油はビタミンEを多く含む(14gあたり5.8mg)、栄養機能食品です。ビタミンEは、酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。
- ② 植物油の中でも、油の食物繊維とも呼ばれる「植物ステロール」の含有量がトップクラスで、コレステロールが気になる方にもおススメです。
- ③ その他γ-オリザノールやトコトリエノールをはじめとする天然の抗酸化成分が豊富に含まれています。

製造工程

①米糠⇒②抽出⇒③脱ガム⇒④脱ロウ⇒⑤脱酸⇒⑥脱色⇒⑦脱臭⇒⑧充填



①米糠



②抽出：米糠から油分を抽出します。



③脱ガム：ガム質を取り除きます。



④脱ロウ：ロウ分を取り除きます。



⑤脱酸：遊離脂肪酸を取り除きます。

⑥脱色



⑦脱臭：臭い成分を取り除きます。



⑧充填