

「えごま油」について

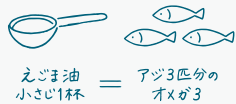
えごまとは？

「えごま」とは、一年草のシソ科植物で、大葉とよく似た葉を持つ植物です。えごまの種子から搾った「えごま油」は、 α -リノレン酸を非常に多く含んでいます。

α リノレン酸とは？

α リノレン酸は体内に入ると、DHA や EPA に変化し、脳や体のスムーズな働きをサポートします。血流改善や代謝の促進、認知症予防、アレルギー症状の改善などの効果がと言われていています。

1日1杯(3~4g)のえごま油で脳の活力をサポート！



えこびと農園ではお客様のニーズやライフスタイルに合わせたえごま油のラインナップをご用意しております



えごま油

熱をかけずゆっくり圧をかけ、生搾りしたえごま油です。サラダなどにかけていただくのもおすすめです。



えごまスティック

個包装にすることで、酸化を抑え新鮮で使いやすくなりました。1日1包を目安にお召し上がりください。1包3g入



もっとえごま

毎日摂取していただきやすいようカプセル形状にしました。1日5~7粒を目安にお召し上がりください。

< お問い合わせ ・ ご注文 >

株式会社中村／株式会社えこびと農園

佐賀県神埼市千代田町迎島 1282-3

TEL：0952-44-2993 / FAX：0952-44-2998



ホームページ



EC サイト



有機JAS認証

えこびと農園のこだわり

えこびと農園のえごまは、九州のきれいな空気と水、そして太陽の恵みをいっぱいに浴びて育っています。化学肥料や農薬を一切使用せず、環境に負担をかけない、自然の力を最大限活用した生産方法を採用しています。

また、えごま油は、実の生産から搾油・瓶詰めまですべて自社一貫生産することで高品質なえごま油を製造しています。フレッシュな風味を損なわないよう、加熱はせずそのまま生しぼりにこだわっています。安全でおいしい、100%ピュアなえごまをお楽しみください。



egoma oil

えごまオイル

有機えごま油／九州産えごま油

えこびと農園の有機えごま実のみを使った「有機えごま油」と契約農家さんから仕入れた実を使った「九州産えごま油」の2種類。どちらも自社工場で熱をかけず、じっくり生しぼりしています。n-3系脂肪酸のα-リノレン酸を50%以上含んでいます。そのまま飲んでいただくか、調理済のお料理にかけて生のままお使い下さい。
※九州産えごま（栽培期間中農薬不使用）



えごまオイル

スティックタイプ／カプセルタイプ

手軽にえごま油を使いたい方におすすめなのが、スティックタイプとカプセルタイプ。どちらも携帯に便利なので忙しい方にぴったりです。1日に必要な必須脂肪酸オメガ3（2g）が手軽に摂取できます。スティック1包3g入り（1日1包）、カプセル1粒300mg（1日5〜7粒）を目安にお召し上がりください。



オメガ3脂肪酸の1日に目標摂取量は約2g。これを魚で摂取しようとする、サバ半分です。えごまの油であれば、小さじ1杯（約4g）で摂取できます！



egoma mayonnaise

えごまマヨネーズ

プレーン／えごま実入り

えごまの実と茎葉を飼料に混ぜて育てられた鶏の「えごまたまご」をたっぷり使ってマヨネーズを作りました。乳化剤、保存料、砂糖不使用の無添加マヨネーズです。ハチミツを入れることでさらにコクを出しています。味噌が隠し味の「プレーン」、軽く炒って香りを出したすりえごまを加えた「えごま実入り」の2種類。



egoma miso

食べるえごま味噌

米みそ／しょうゆ

えごま葉とえごま実を使用して作りました。清酒とレンコンの煮汁を使って甘味を引き出しています。生野菜にそのままディップしたり、ご飯やおにぎりの具として、お料理の味付けや隠し味として幅広くお使いいただけます。甘味のある「米みそ」とコク深い「しょうゆ」の2種類。



egoma dressing

えごまドレッシング

にんじん／たまねぎ

化学調味料や保存料は一切使用していない無添加仕上げ。オメガ3を豊富に含むえごま実をたっぷり使用しました。にんじんの甘みとハチミツのコクを感じる「にんじん」とさっぱりした後味の「たまねぎ」の2種類。



new

egoma sauce

えごまたれ

黒たれ／白たれ

えごまの実をたっぷり入れて万能だれを作りました。塩麹とにんにくベースの白たれとさっぱりしょうゆベースの黒たれの2種類。しゃぶしゃぶ、サラダ、ゆで野菜に絡めたり、幅広く使えて大変便利です。



new

egoma kosogenmai

酵素玄米 プレーン／えごま実入り

えこびと農園で育てた有機米とえごま実、無農薬栽培の大豆を使用して酵素玄米を作りました。圧力釜で炊き上げ、3日間熟成させた玄米はモチモチ食感になります。玄米と小豆だけのシンプルなプレーンとプチプチ食感を加えたえごま実入りの2種類。



えごま塩

えごまの葉と佐賀産の塩をブレンドしました。おさしみ、天ぷら、おにぎりなどにお使いください。えごまの葉には、ポリフェノール（ロスマリン酸）が豊富に含まれています。

egoma salt

egoma furikake

えごまふりかけ

えごまの実と葉を丸ごとふりかけにしました。えごまのつぶつぶした食感と葉の香りを楽しめます。アーモンド、ごま、ちりめんじゃこが香ばしさをプラスし、ごはんがすすむ絶妙な塩加減にしました。サラダのトッピングにするのもおすすめです。

egoma honey

生はちみつ

えこびと農園のえごま畑で採れた生はちみつ（百花蜜）です。加熱処理やろ過処理を行わず、自然のままの完熟したものを収集しています。天然のビタミンやミネラル、酵素、乳酸菌など数十種類の栄養を、生きたままお届けします。



生はちみつ 瓶タイプ プレーン／ローズマリー／ハニーミルク／ハニーナッツ



スタンドボトル
プレーン／ローズマリー

手軽で使いやすいスタンドボトル。

スティックタイプ
プレーン

5g 個包装になったスティックタイプです。