

## おいしい胡麻油を作る秘密は 160年続けてきた製造工程にあります

### 「香ばしさが違う」世界に愛される メイド・イン横浜

#### 手間を惜しまない伝統製法

「胡麻油はどのブランドも同じ」と思われる方も多ですが、弊社の胡麻油を使っていたら「胡麻の香ばしさが違う」と驚かれます。

その秘密は160年続けてきた製造工程にあります。香ばしい胡麻の香りを出すには焙煎の温度と時間が決め手です。その日の温度や湿度に適した煎り時間を管理、まず胡麻の色を確認し、直接胡麻を食べ、ちょうど良い煎り加減を担当の職人が見極めながら行います。コストや手間のかからない薬剤を使った抽出製法もありますが、化学的製法のため風味が落ちてしまいます。弊社は胡麻を焙煎したあと圧力で搾る圧搾製法で丁寧に搾り、遠心分離機は使わずに静置法でじっくり2週間かけ澱を沈殿させてから、綿布のフィルターで濾過し仕上げています。

通常2日で作れるものを20日以上かけて製造する。本物を知る世界中の料理人から高い評価を得る所以です。



胡麻油に命を吹き込む焙煎技術



濾過され透き通った胡麻油が  
蛇口から出てきます



昭和時代のポスター

#### 地域に根差した企業として

安政4年(1857年)、千葉県佐倉市で菜種・落花生・胡麻などの搾油業を創業。明治26年(1893年)「当時から胡麻は輸入に頼っていた為、貿易に便利な横浜港近くへ移転しました。移転後、期待通り胡麻の輸入・輸出を盛んに行えるようになり、2005年には新本社・工場も竣工することができました。

地域に根差す企業として、近隣の小学校から工場見学を受け入れるなど、弊社のファンを増やす取り組みにも力を入れています。もっと多くの方に「メイド・イン・横浜」の製品を知っていたらと嬉しく思います。



代表取締役社長 岩井 徹太郎 氏

160余年の歴史がありますが、1.「守」徹底して守る。2.「破」基本をマスターし破る。3.「離」本来から離れて新しいものを築く。という指針の元、伝統を守りながらも、常に新しいことに挑戦してきました。

胡麻・胡麻油を通して「食の安全・安心」、「健康で美味しく高品質な商品」を提供することにより、食文化の向上に貢献することを基本理念とし、手を抜かない製品づくりを徹底しています。

#### 岩井の胡麻油株式会社

〒221-0053 横浜市神奈川区橋本町 2-1-26

TEL 045-441-2033 FAX 045-441-2037

<https://www.iwainogomaabura.co.jp/>

