

# 生搾り

# pressé à froid



# torréfaction

# 焙煎

50g, 110g, 280g

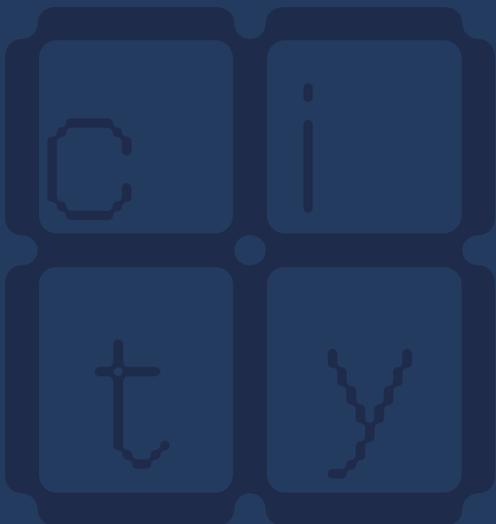
Excellent pour la santé,  
tout simplement.

L'huile de périlla  
est de nouveau dans l'air du  
temps.

Aucun produit chimique  
ni additif n'est ajouté,  
et aucun raffinage chimique  
n'est effectué.

Publié par : Conseil de promotion du périlla de  
la ville de Tamura  
(76-2 Hatasoi, Funahiki-machi, Tamura-shi,  
préfecture de Fukushima)  
MAIL: info@tamura-egoma.com  
2025.07

Rédigé par le Club de recherche publicitaire de l'Université Dokkyo et ses étudiants, dans le cadre du projet « Connaissance pour la reconstruction » de l'Organisation de la Côte d'Innovation de Fukushima. Traduit en français par : Séminaire Tanoka (Département de français)



Qu'est-ce que  
l'indication  
géographique (IG) ?



Boutique en ligne



Témoignages  
de nos  
fidèles clients



indication  
géographique



# EGOMA OIL IN... 田 MURA

Huile d'egoma de Tamura.



Une huile d'egoma  
d'une qualité irréprochable.  
**+10YEARS OIL**





# Story

The Pioneer of Egoma Oil

# 1

## Les trois piliers de la confiance

La tradition dit que manger du périlla permet de vivre dix ans de plus, c'est pourquoi on l'appelle «Jûnen», à savoir «dix ans» en japonais.



Les efforts et la passion des producteurs

L'engagement pour faire connaître « l'huile de périlla de Tamura ».

## Précurseur de l'huile de périlla

Depuis longtemps, à Tamura, les graines de périlla sont consommées dans des plats traditionnels comme le *jûnen miso*, et leur culture est profondément enracinée dans la culture culinaire locale.

En 1998, M. Shûhei Murakami, originaire de Tamura, introduit une presse à huile, établissant ainsi une méthode d'extraction permettant de produire une huile de périlla de haute qualité.

Alors que l'huile de périlla était peu utilisée à des fins alimentaires au Japon, elle s'est ensuite répandue dans tout le pays en tant que produit santé. Depuis, Tamura est reconnue comme la région pionnière de l'huile de périlla.

C'est pourquoi nous perpétuons cette tradition, en protégeant avec fierté une huile d'egoma savoureuse et d'une qualité exceptionnelle.

# 2



Une méthode de fabrication exigeante

Pressée à froid, sans additifs — pour préserver nutriments et saveurs.

# 3



Une qualité assurée

Chaque goutte de notre huile est fiable, protégée par les normes du Conseil.



# ω3

OMEGA-3

Environ 60 % de l'huile de périlla est composée d'acides gras **oméga-3 (acide alpha-linolénique)**. C'est un nutriment essentiel que le corps ne peut pas produire lui-même et qui doit donc être apporté par l'alimentation. Il est réputé assouplir les vaisseaux sanguins et contribuer à la prévention de l'hypertension. Une cuillère à café par jour suffit pour absorber efficacement la quantité quotidienne nécessaire d'**oméga-3 (acide alpha-linolénique)**.