

生搾り

cold pressed

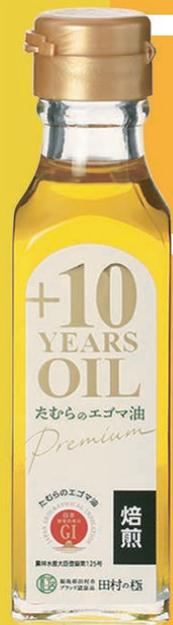


とにかくからだにいい。

今、最注目、エゴマ油。

薬品や添加物を一切加えず、

化学精製も一切していません。



roasted

焙煎

各50g, 110g, 280g

egomae egomae egomae egomae

発行：田村市エゴマ振興協議会
(福島県田村市船引町船引字畑添76-2)
MAIL: info@tamura-egoma.com
2025.07

獨協大学広告研究会、学生スタッフが、福島イノベ機構の実施する「復興知」事業の一環として制作した物です。

EGOMA OIL IN... MURA



たむらのエゴマ油。
Egoma Oil of Tamura City

GI認証とは?



Online Shop



ご愛用者様の声



とことん品質にこだわった、
エゴマ油。
+10YEARS OIL

EGOMA

エゴマを食べれば10年長生きするという言葉い伝えから、「ジュウネン」と呼ばれている。

Three Pillars of Trust 信頼の3本柱

生産者の努力と情熱



Three Pillars of Trust



1

「たむらのエゴマ油」
普及への思い。

こだわりの製法

2

低温・無添加で、
栄養も風味もぎゅっと。



in Tamura

たしかな品質

3

協議会の基準が守る、
信頼の一滴。



Story

The Pioneer of Egoma Oil

エゴマ油の先駆けとして

田村では古くから「じゅうねん味噌」などの郷土料理等でエゴマの実を食し、地域の食文化に欠かせないものとしてエゴマを栽培してきました。

そして1998年、田村出身の村上周平氏によって搾油機が導入され、品質の良いエゴマ油を作る搾油技術が確立します。日本では食用としてあまり利用されていなかったエゴマ油が健康食品として全国へ広まり、以来、田村は

「エゴマ油の先駆けの地」

として認知されました。だからこそわたしたちはその想いを受け継ぎ、食味の良い品質に優れたエゴマ油の伝統を守り続けていきます。



ω3
OMEGA-3

エゴマ油の約60%は「オメガ3 脂肪酸（α-リノレン酸）」。

これは、体内で作れず食事にとるしかない必須栄養素。

血管をやわらげ、高血圧予防にもつながると注目されています。

毎日小さじ1杯程度で1日に必要なオメガ3 脂肪酸（α-リノレン酸）

が効率よく摂取できます。