



原榨油

cold pressed



roasted

各50g, 110g, 280g

焙炒

本宣传材料由福岛大学广告研究会和学生团队制作。作为福岛创新海岸构想机构所实施的“复兴灯”项目的一部分。

发行单位：田村市 EGOMA 振兴协议会
 福島県田村市船引町船引字畑添76-2
 MAIL: info@tamura-egoma.com
 2025年7月



什么是GI认证?



网店



用户反馈



EGOMA OIL IN... MURA



田村的 EGOMA 油（芝麻油）。



匠心精制的 EGOMA 油
 +10 YEARS OIL

相传食用 EGOMA 油可延寿10年, 故而被称为“Junen”。

*Junen在日语中意思是十年。

ω3
OMEGA-3

EGOMA 油中约60%的成分是“ω-3脂肪酸 (α-亚麻酸)”。这是一种人体无法自行合成, 只能通过食物摄取的必需营养素。它因可以软化血管、预防高血压而备受关注。每天食用约一小匙的 EGOMA 油即可有效摄取每日所需的ω-3脂肪酸 (α-亚麻酸)。田村市的 EGOMA 油不含任何添加剂, 在纯自然的情况下通过精心压榨, 以其高品质而自豪。作为一种对身体温和、能直接品味大自然恩赐的健康油, 受到了许多人的青睐。

Three Pillars of Trust 支撑信赖的三大支柱



生产者的努力与热情



推广「田村的 EGOMA 油」的信念。

1

2

独特的制法



有效保护 EGOMA 油营养与风味的低温·无添加剂·现要现榨的奢华工艺。

3

可靠的品质



严守协会基准, 每一滴油都让人放心。

Story

The Pioneer of Egoma Oil

作为 EGOMA 油的先驱

自古以来, 在田村人们食用紫苏籽制作‘Junen味噌’等乡土料理, 并将其作为不可缺失去的地域饮食文化的一部分进行栽培

1998年,

田村出身的村上周平先生引进了榨油机, 从而保证了生产优质 EGOMA 油的榨油技术。EGOMA 油作为食用油使用并不普及, 但在此之后, 它作为健康食品在全日本范围内逐渐出名。

自此, 田村市被公认为

“EGOMA 油的发源地”。

所以, 我们传承匠心, 持续守护口感纯正、品质优良的 EGOMA 油。

