

原榨油

cold pressed



roasted

各50g, 110g, 280g

焙炒

本宣傳資料由獨協大學廣告研究會和學生團隊製作，作為福島創新海產品牌復興計劃的復興和項目的一部分。

發行單位：田村市 EGOMA 振興協議會
福島縣田村市船引町船引字畑添76-2
MAIL: info@tamura-egoma.com
2025年7月



EGOMA OIL IN... MURA



田村的 EGOMA 油（芝麻油）。

什麼是GI認證？



在線商店



用戶反饋



匠心精制的
EGOMA 油
+10 YEARS OIL

相傳食用 EGOMA 油可延壽 10 年, 故而被稱為“Junen”。

*Junen 在日語中的意思是十年。

ω3
OMEGA-3

EGOMA 油中約60%的成分是“ω-3脂肪酸 (q-亞麻酸)”。這是一種人體無法自行合成, 只能通過食物攝取的必需營養素。它因可以軟化血管、預防高血壓而備受關注。每天食用約一小匙的 EGOMA 油即可有效攝取每日所需的ω-3脂肪酸 (q-亞麻酸)。田村市的 EGOMA 油不含任何添加劑, 在純自然的情況下通過精心壓榨, 以其高品質而自豪。作為一種對身體溫和, 能夠使您直接的享受大自然饋贈的健康油, 備受喜愛。

Three Pillars of Trust 支撐信賴的三大支柱



生產者的努力與熱情



推廣「田村的 EGOMA 油」的信念。

Three Pillars of Trust

2

有效保護 EGOMA
•油營養與風味的低溫
•無任何添加劑
•現要現榨的高級工藝。

獨特的制法



in Tamura

3

可靠的品質



嚴守協會基準,
每一滴油都讓人放心。

Story

The Pioneer of Egoma Oil

作為 EGOMA 油的先驅

自古以來, 在田村人們食用紫蘇籽製作『Junen味噌』等鄉土料理, 並將其作為不可缺少之地域飲食文化的一部分進行栽培。

1998年,

田村出身的村上周平先生引進了榨油機, 從而保證了生產優質 EGOMA 油的榨油技術。EGOMA 油作為食用油使用並不普及, 但在此之後, 它作為健康食品在全日本範圍內逐漸出名。自此, 田村市被公認為

“EGOMA 油的發源地”。

所以, 我們傳承匠心, 持續守護口感純正、品質優良的 EGOMA 油。

