

あぶらやたより

summer
~2014~

いつも堀内油屋をご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。おかげ様で今年の夏も無事「あぶらやたより」をお届けすることができたことに感謝でございます。先日30年ぶりくらいに压榨機幾の部品の交換をいたしました。ここまで系売けてこられたのもお客様をはじめスタッフ、周りの方々の支えのおかげと日々感じていました。又これから皆様喜んでいただけるよう精進して参ります。まだまだ暑い日が続きますが皆様くねぐねもご自愛下さいませ。

堀内貴志

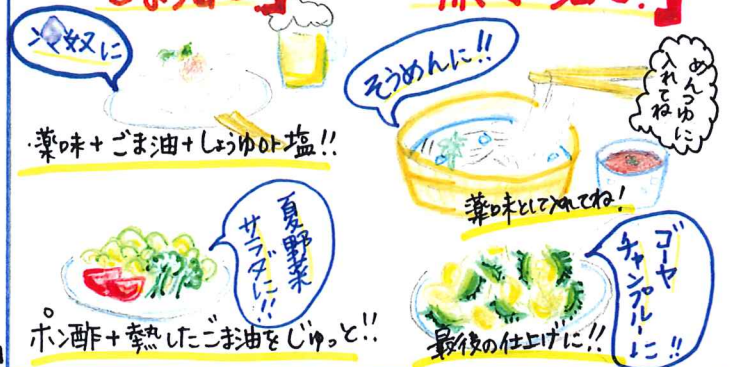


油屋の簡単レシピ

油屋がおすすめする簡単なレシピを紹介するコーナーですがここでは「混ぜるだけ!!」や「かけるだけ!!」など(決して手抜きではございません)で普段食べているお料理を、より一層美味しく食べて頂きたい!!という油のおすすめの使い方を紹介します! テーマ:「夏」

「ごま油を!」

「赤マニ油を!」



こんにちは!!

ここでは、堀内油屋の油たちを作っている人々を紹介致します!!
最初はやはりこの人!! 堀内油屋二代目であり、現・代表取締役の....

堀内克矢です!!

創設者である故堀内義信の
思いを受け継ぎ、大切に
後世にも残していきたいです。



★まだまだ現役!!
社長自ら毎日熊本
県内を走りまわって
います!!

★ニコニコ笑顔が
チャームポイント!!
ちなみに息子の三代目
「たかしくん」と顔が
同じです!!(笑)



農業生産法人 堀内農場のこと。

「お客様に安心・安全な商品を提供できるように、原料も自分たちで作りたい。」という思いから、「循環型生産体制」を目指すべく、立ち上げた「農業生産法人 堀内農場」。
今年も「土あぶら」の原料となる菜種の収穫を行いました!! 2年程前から熊本・上天草にある舗場に火田を初動。耕作放棄地であった土地を、試行錯誤しながら整備し、ようやく火田らしい顔をみせ始めました。毎年の収穫量は、その年によってちがいますが、今年も安心した油を皆様のお家にお届けできる事とても嬉しく思います。
さあ!! 今年も新しい地あぶらを搾りますよ!!

