

# あぶらや たより

堀内製油

Vol.36  
2024 SUMMER



【令和6年7月1日(月)~7月31日(水)迄】



200個  
限定

【お薦めの食べ方】  
地あぶらで揚げたてんぷらにお塩をつけて、  
深煎り金ごまオイルにお塩を入れて焼肉を。

Present  
**プレゼント**  
やっぱり夏はお塩です！  
3代目おすすめの  
「岬の御塩」  
5,000円(税込)以上  
お買い上げのお客様に、  
『岬の御塩(10g)』を  
プレゼントいたします!!



●熊本県芦北町では古くから塩づくりが行われていたことから、その歴史をまちづくりに活かそうと、塩づくりに取り組んでいらっしゃいます。  
●温泉塩「岬の御塩」は、御立岬温泉センターの地底1,000m先からくみ上げた温泉源水を100%原料としています。添加物や成分調整をせず、温泉成分を含んだミネラルが豊富に含まれています。一般的に販売されている食塩(精製塩)は塩分が99%以上とされていますが「岬の御塩」は、塩分81%、水分4%、残りの15%がミネラル分という、安心安全な自然塩です。



【お問合せ・ご注文について】 ※ご注文の前にお読みください。

お電話で  
TEL 0964-43-0221  
受付 9:00~17:00 定休日: 日・祝

FAXで  
FAX 0964-43-4221  
24時間受付  
※添付のファックス申し込み書をお使いください。  
※種類の連絡を差し上げる場合がございますので電話・FAX番号は必ずご記入ください。

ネットで  
horiuchiseiyu.com  
24時間受付  
※各種クレジット・コンビニ決済ご利用いただけます。  
※各種クレジットカードはネットからの申し込みのみとなります。

【お支払い方法】

【代金引換】  
代引手数料:一律 440円(税込)  
※代引き手数料はお客さま負担となりますのでご注意ください。  
※ご依頼主様宛てに限ります。

【コンビニ・郵便振込】  
商品発送時に振替用紙を同梱いたします。商品到着から、7日以内にご入金願います。キフト直送の場合については、振込み用紙をご依頼主様宛てにお送りいたします。

10,000円(税込)以上のお買い上げで  
送料 無料

2024年5月1日より改訂をいたしました。よろしくお願いたします。

【表紙の写真】

原料焙煎の一枚です。  
油の香り、味を左右する  
緊張の一瞬です。

堀内製油  
株式会社 堀内製油



〒869-4803  
熊本県八代郡氷川町吉本 94  
TEL.0964-43-0221  
FAX.0964-43-4221  
URL.horiuchiseiyu.com  
有機JAS認証工場

ある町  
堀内製油の

熊本県・氷川町  
熊本県中部、八代平野北部、南は八代市に接する町。  
八代海に臨む西部には不知火干拓地が広がる。

## 「あぶらや」



いつも堀内製油をご愛顧いただきましてありがとうございます。  
皆さまお元気にお過ごしでしょうか？  
今年の熊本は梅雨入りが遅く、例年よりも夏が早く訪れたように感じる日々を過ごしております。農場では今年もおかげさまで4月に菜の花の満開を迎え、種もすっかり実り、5月の中旬より刈り取りを行いました。毎年変わる気候、読めない天候の中、無事収穫できたことに、今年も感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございます。これから、次のコマ栽培に向けて、苗づくりに励んでおります。  
話は変わり、皆様には大変心苦しいお願ひになってしまっていますが、私どもの製造しております、金ごま油の原料が原料産地の悪天候により収量が半減し高騰し続けていること、2024年問題での物流コスト、資材関係のコストの高騰、今まで何とかお客様にご迷惑おかけしませんでした。誠に申し訳ありませんが、誠に心苦しい限りではございますが、製品価格及び運賃サービスをご改定させていただくこととなりました。誠に申し訳ございません。これからも変わらぬご愛顧の程どうぞ宜しくお願い致します。  
先日テレビ東京の「世界ニッポン行きたい人応援団」という番組で当店を取材していただきました。海外でニッポンが好き、ニッポンに行きたいと願う外国人の方を探して日本に「招待する」という番組で、私どもの回は、日本食にご興味があり、自費出版で日本食の本を出版されるほど日本食を愛されているフランス人のアレクサンドルさんに「来店いただきました。特に「きんぴらごぼう」にご興味があり、食材の一つとして当店の「ごま油」を選んでいただきました。外国の方の初めての収録というところで、内心めちゃくちゃ緊張していましたが、アレクサンドルさんをはじめ、番組スタッフさん、通訳さんみなさんの温かいお人柄にお人柄に救われました。フランス語ばかりでしたが、心通じることがあり、日本食だけではなく、日本の事を学ばれていてすごく感動いたしました。おかげさまで、引退していましたが、母も出演させていただき、大変喜んでおりました。  
放送後、おかげさまで、今までになく、反響をいただきました。お客様への商品お届けに大変お時間をいただきましたこと、心よりお詫言申し上げます。スタッフ一同、この経験を活かし、喜んでいただきたいと思います。これからも、心よりお詫言申し上げさせていただきます。  
いつもありがとうございます。

OPEN  
こちらから開けてご確認ください。  
OPEN

スタッフ  
竹山ちゃん  
テレビ  
収録後記



3月25日放送の  
世界!ニッポン行  
きたい人応援団(テ  
レビ東京)でご紹介  
いただきました!



取材を受ける三代目

テレビは普段、飲み物を飲んだり、寝そべったりしながら観ることもしばしば。さて、ご覧いただいた方もいらっしゃると思いますが、3月25日(熊本・鹿児島では後日)「世界!ニッポン行きたい人応援団(テレビ東京)」で紹介していただきました。「きんぴらごぼう」をこよなく愛するフランス人のアレクサンドルさんが、きんぴらごぼうにまつわる食材や調味料について学ぶため、フランスからはるばる日本の生産者さんの元へ、という内容。弊社へは「金ごま油」の製造を見学にいっていただきました。収録当日、私は壁一枚隔てた事務スペースで、ドキドキしながら撮影の様子を覗いていました。私はほんの少し、店舗のシーンだけが見学できませんでしたが、スタッフの方が台本に従って円滑に進めるため、出演者の緊張をほぐすように明るい口調で撮影の流れを説明し、一方で機材の準備や照明の確認等々...それぞれの担当者が、それぞれの持ち場できびきびと作業をされていて、出演者への気遣いと番組を良いものになりたいという想いがひしひしと伝わりました。収録を終えた後も細かい確認を受け、いざ放送!私たちが伝えたいことをわかりやすくまとめて下さいました。おかげ様で放送後は多くのご縁をいただき、私どもの想像をはるかに上回るご注文に、お届けまでに多くの時間を要してしまいました。この場をお借りして深くお詫言申し上げますと共に、快くお待ちいただきましたこと、心より感謝申し上げます。  
今回の収録を通して、私たちの見えないところで多くの方々の努力があること、そして心を込めて作られたものには作り手の想いが詰まっていて、それを使って下さる方にも例え言葉の壁があったとしてもその想いはしっかりと伝わるということを改めて実感しました。これはテレビ番組に限ったことでなく、日常生活で私たちの周りにあるものすべてに言えること。見るもの、使うもの、食べるものにもっと関心を持ち、日々の生活を見直し、丁寧に暮らしていかなければいけないと反省しました。まずは、弊社の商品を手に取ってくださるお客様とのご縁を大切に、日々の作業ひとつひとつに心を込めて取り組んでいきたいと思っております。テレビもせめて姿勢を正して観ようと思えました。



皆で記念撮影!

フォロー応援募集中! 堀内製油公式インスタグラム



堀内製油 三代目 堀内貴志

## 【金ごま油価格改定につきまして】

日頃より堀内製油をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

この度2024年9月1日ご注文分より、トルコ産金ごまを原料とする商品の価格を改定させていただきましたこととなりました。原料産地の悪天候により収量が半減しており、ごま全体(特に金ごま)の価格が大幅に高騰していることが大きな要因でございます。

私共としましてもコストの見直しや作業の効率化など、現状価格を維持すべく努めて参りましたが、企業努力のみでは吸収することが難しく、大変厳しい状況となっております。

今後もお客様に喜んでいただける油づくりを維持し提供するため、下記のとおり製品価格を改定させていただきますこととなりました。誠に心苦しい限りではございますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

(税込) 2024年9月1日ご注文分より

商品名	現行価格	改訂後価格
金ごま油 105g	¥864	→ ¥1,080
金ごま油 250g	¥1,728	→ ¥2,160
金ごま油 825g	¥3,996	→ ¥5,400
ダブル焙煎 深煎り金ごまオイル 105g	¥1,296	→ ¥1,512
ダブル焙煎 深煎り金ごまオイル 260g	¥2,808	→ ¥3,240
ピリ辛金ごま油 32g	¥540	→ ¥594

健康に気を使われる方へ  
オススメセット!

内祝いにも  
人気のギフトです!

堀内製油  
人気No.1ギフト!



【JFE-61】堀内油3本セット

地あぶら455g、えごま油105g  
深煎り金ごまオイル260g  
6,588円(税込)



【JKBR-45】堀内バラエティセット

金ごま油250g、地あぶら455g、  
黒マー油80g、赤マー油80g  
4,860円(税込)



【JK-28】堀内油2本セット

金ごま油250g、  
地あぶら455g  
3,024円(税込)

堀内製油の  
ご贈答品

ご依頼主様ご自宅へお届けの際は袋をお付けします。他、ギフトはホームページにてご覧いただけます。

**自家製の100%  
金ごま使用**  
【ダブル焙煎】

自家製金ごまオイル  
【105g】  
3,780円(税込)  
●賞味期限 / 製造日より1年

**ダブル焙煎深煎り金ごまオイル**  
【260g】  
2,808円(税込) | 【105g】  
1,296円(税込)  
●賞味期限 / 製造日より1年

**ピリ辛金ごま油**  
【32g】  
540円(税込)  
●賞味期限 / 製造日より1年

**金ごま油**  
【825g】  
3,996円(税込) | 【250g】  
1,728円(税込) | 【105g】  
864円(税込)  
●賞味期限 / 製造日より1年

**飲むえごまカプセル**  
【1袋90粒入】  
1,944円(税込)  
6袋 10,800円(税込)  
●賞味期限 / 製造日より2年

**熊本産 えごま油**  
【105g】  
2,376円(税込)  
●賞味期限 / 製造日より1年

**自家製 炒り金ごま**  
【50g】  
918円(税込) | 【50g】  
4,320円(税込)  
●賞味期限 / 製造日より6ヶ月

**熊本産 えごま油**  
【105g】  
2,376円(税込)  
●賞味期限 / 製造日より1年

【ギフトご希望のお客様はホームページにて詳しくご覧いただけます。】 **お買上げ10,000円(税込)以上で送料無料**

**伝統 古式圧搾製法**  
原料に圧力をかけて搾る圧搾法は手間や時間がかかる上、抽出法に比べ搾れる油の量も少なくなりますが、余分な脱色・脱臭などの精製をしないため、油に原料本来の風味や栄養分がそのまま残され、自然の味や香りを楽しむことができます。

**地あぶら**  
【105g】  
540円(税込)

**地あぶら**  
【250g】  
756円(税込)

**地あぶら**  
【455g】  
1,080円(税込)

**地あぶら**  
【825g】  
1,728円(税込)

**地あぶら**  
【1,650g】  
2,808円(税込)  
●賞味期限 / 製造日より1年

## 送信方向 FAX申し込み書

お申し込み日 年 月 日  
あぶらやたより Vol.36

ご記入される前にお読みください。  
●ご依頼主様・お届け先様のご連絡先を必ずご記入ください。  
●FAX注文の場合はFAX番号を必ずご記入ください。

ご依頼主様 お客様コード  
ご住所 〒 -

お支払い方法 ※いずれかを○で囲んでください。  
1.コンビニ・郵便振替 2.代引き(着払い)

※代引きはご依頼主様お届けに限りです。  
別途コレクト手数料(税込440円)がかかります。

お名前 フリガナ

ご自宅  
ご携帯  
FAX

お電話

※FAX注文の場合はFAX番号を必ずご記入ください。

## ご自宅用お申し込み

ご注文・商品名	個	ご注文・商品名	個

●お仕立て お中元 お歳暮 御年賀 内祝 その他( ) お名前

※ のしは内のしにてお仕立ていたします。外のしご希望の方はこちらへチェックをおねがいします→ 外のし

●お届け時間指定 希望なし 午前中 14時~16時 16時~18時 18時~20時 19時~21時

※ 宅配事情によりご希望に添えない場合があります。

## お届け先 ご贈答用お申し込み

お名前	フリガナ	お名前	フリガナ	お名前	フリガナ

FAX 0964-43-4221

堀内製油