



満開の菜の花畑



▲ごまの種まきの様子



▲菜種の収穫の様子▶

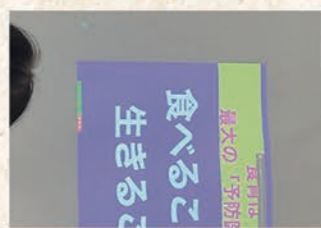
「食」の漢字は人に良い、人を良くする。昨今の飽食時代、世の中にはいろんな食べ物がありますが、あぶらももちろん、人間の都合に合わせて加工食品などがあふれかえっている中、もう一度本物の食の見直しが必要なのではないかと痛感いたしました。その中でも日本の和食は、バランスが考えられている偉大な食と再認識させられました。現在、日本ではお米のことで騒がしいですが、もう一度食について、農家の皆さんのことを考える、いいきっかけになればと願っています。

また、新しい企画で、当店の油をご愛用いただてる所にお伺いする、新企画「三代目のおじやまします」も食育に取組んでいらつしやる保育園におじやましました。ぜひご覧いただければありがたいです。



堀内製油 三代目堀内貴志

これからのいよいよ夏本番です。皆様くれぐれもご自愛にてお過ごしくださいませ。いつもありがとうございます。



▲食育の公演内容



油についてお話をさせていただきました▶

## 「あいさつ」

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？  
今年の熊本は昨年よりも梅雨入りが早く晴れ間がなかなかない日々を過ごしております。  
農場では今年もおかげさまで四月に菜の花の満開を

迎え、種もしっかり実り、六月の初旬より、収穫をはじめ、梅雨の合間を見ながら収穫を進めております。  
ゴマ栽培ですが今年は去年と違い苗を作らず、直播に挑戦中です。芽もおかげさまで、発芽して順調に育っております。  
話は変わりますが、先日、食育の講演会に、お誘いいただき参加させていただきました。「食べることは生きる」というテーマで、活動

されています。「食」の漢字は人に良い、人を良くする。昨今の飽食時代、世の中にはいろんな食べ物がありますが、あぶらももちろん、人間の都合に合わせて加工食品などがあふれかえっている中、もう一度本物の食の見直しが必要なのではないかと痛感いたしました。その中でも日本の和食は、バランスが考えられている偉大な食と再認識させられました。現在、日本ではお米のことで騒がしいですが、もう一度食について、農家の皆さんのことを考える、いいきっかけになればと願っています。

また、新しい企画で、当店の油をご愛用いただてる所にお伺いする、新企画「三代目のおじやまします」も食育に取組んでいらつしやる保育園におじやましました。ぜひご覧いただければありがたいです。

こちらから開けてご確認ください。

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!!



【令和7年7月1日(火)~8月3日(日)迄】



【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。

●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つしやいます。  
●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泉水を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。  
※確認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  
※各種クレジットカード、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。  
VISA, Mastercard, JCB, IC, SAISON, TOP, au, DCM, URF, Nicos

【送料について】 (税込)

北海道	北海道 2,420円
東北	青森・秋田・岩手・宮城・山形・福島 1,540円
関東	茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨 1,265円
信越	新潟・長野 1,265円
中部	富山・石川・福井・静岡・愛知・岐阜・三重 1,100円
関西	京都・滋賀・奈良・和歌山・大阪・兵庫 990円
中国	岡山・広島・山口・鳥取・島根 880円
四国	香川・徳島・高知・愛媛 990円
九州	熊本・福岡・佐賀・長崎・大分・宮崎・鹿児島 880円
沖縄	沖縄 1,870円

※お買い上げ金額10,000円(税込)以上で送料無料になります。  
ただし、配達先が2ヶ所以上となる場合は別途送料金が適用されます。  
詳しくはお問い合わせください。

**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。よろしく申し上げます。

【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。ギ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。

古式圧力しぼり 一番油  
**有限会社 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。

【表紙の写真】

菜の花満開の1枚です。  
一面の黄色い絨毯は圧巻でした。  
私たちの「地あぶら」の原料となる恵みが今年も順調に育っています。

あぶら  
たよりや

堀内製油

Vol.38  
2025 SUMMER

今年も  
おかげさまで  
満開でした!



自家製なたね「地あぶら」農場の様子  
2025年4月6日撮影

フォロー応援募集中!



堀内製油公式インスタグラム



