

特集 本場に“油を抜く”のが良いのでしょうか？

最近メディアでは「油を抜く食生活」が話題になっています。たしかに、化学的に加工された油に含まれるトランス脂肪酸の摂りすぎは、健康に良くない影響を与えることもあります。けれども、植物油そのものが悪いわけではありません。油は私たちの体をつくる三大栄養素(炭水化物・たんぱく質・脂質)脂質は「細胞膜の維持」、「脳内の伝達機能を司る」重要な役割を担っています。

大切なのは

油を選ぶということ

油を選ぶ際に大切なのは、『どのように搾られているか』が重要なポイントです。

圧搾製法(圧力のみで搾る)



抽出製法(薬品を使用し抽出)



私どもが行う圧搾製法は、薬品を使わず、水素添加、化学処理を行わない、圧力だけで搾る製法です。原料そのものの風味や栄養がそのまま生きています。一方で抽出法は薬剤や高温で大量に油を取り出す方法で無味無臭が特長です。

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。熊本も朝夕過ごしやすいい候になり、秋らしい季節になってまいりました。皆さまお元氣にお過ごしでしょうか？
 八月の豪雨災害に際しましては、心配のお声をいただき、本場にありがとうございます。幸いにも工場には大きな被害はありませんでしたが、農場のごま畑が冠水してしまし、収穫して見ましたが、多くが生育不足で、我々が満足する品質のものとは、ほど遠いものとなってしまいました。これまで経験のないような雨の勢いに、自然の力の大きさにただただ恐れを感じました。日ごろ大切に育ててきた作物が被害を受け、たまたまは出来事となりました。それでも、多くの方からあたたかいお言葉をいただき、大きな励みとなっております。

今後はこうした環境の変化にも向き合いながら、より一層、みなさんに喜んでいただけるものづくりに努めてまいります。話が変わりますが、近ごろ、「油を抜く」などの考え方が、油を控える方が増えていると聞きます。けれども、油は本来、体にとって大切な栄養のひとつです。私たちは「油を抜く」ことよりも、「どんな油を選ぶか」が大切だと考えています。もちろんどのような原料から大事ですが、私は、どんな製法で搾られているか？が一番重要だと思います。私たちの搾る油は、化学薬品を使わず、圧力のみで搾った、原料そのものが、生きた油です。これからも、自然の恵みに感謝しながら、ますます油づくりに精進してまいります。引き続き変わらぬご愛顧のほど宜しくお願い申し上げます。季節の変わり目、皆さまどうぞ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。



堀内製油 三代目 堀内 貴志

フォロー応援募集中!



堀内製油公式インスタグラム



こちらから開けてご確認ください。

Present プレゼント

【令和7年11月25日(火)~令和8年1月31日(土)迄】

ダブル焙煎深煎り金ごまオイルに使用「特製 炒り金ごま」

商品代金5,000円(税込)以上
 お買い上げいただいた
 先着200名のお客様に
 『特製 炒り金ごま(非売品)』を
 プレゼントいたします!!

200個
 限定



※この企画だけの特別仕様のため、通常単品販売はありません。

【お問合せ・ご注文について】 ※ご注文の前にお読みください。

【送料について】 (税込)

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
※原付のファックス申し込み書をお使いください。
 ※種別ごとの送料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。

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、配送先が2ヶ所以上となる場合は別途送料が適用されます。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

年末年始のご案内	
12/30(火)~1/4(日)まで お休みをいただきます。	12月25日(木)までのご注文 → 年内発送 12月26日(金)以降のご注文 → 1月5日(月)以降順次発送いたします。

【お支払い方法】

【代金引換】
 代引手数料:一律 440円(税込)
※代引手数料はお客様ご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です。

【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。

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



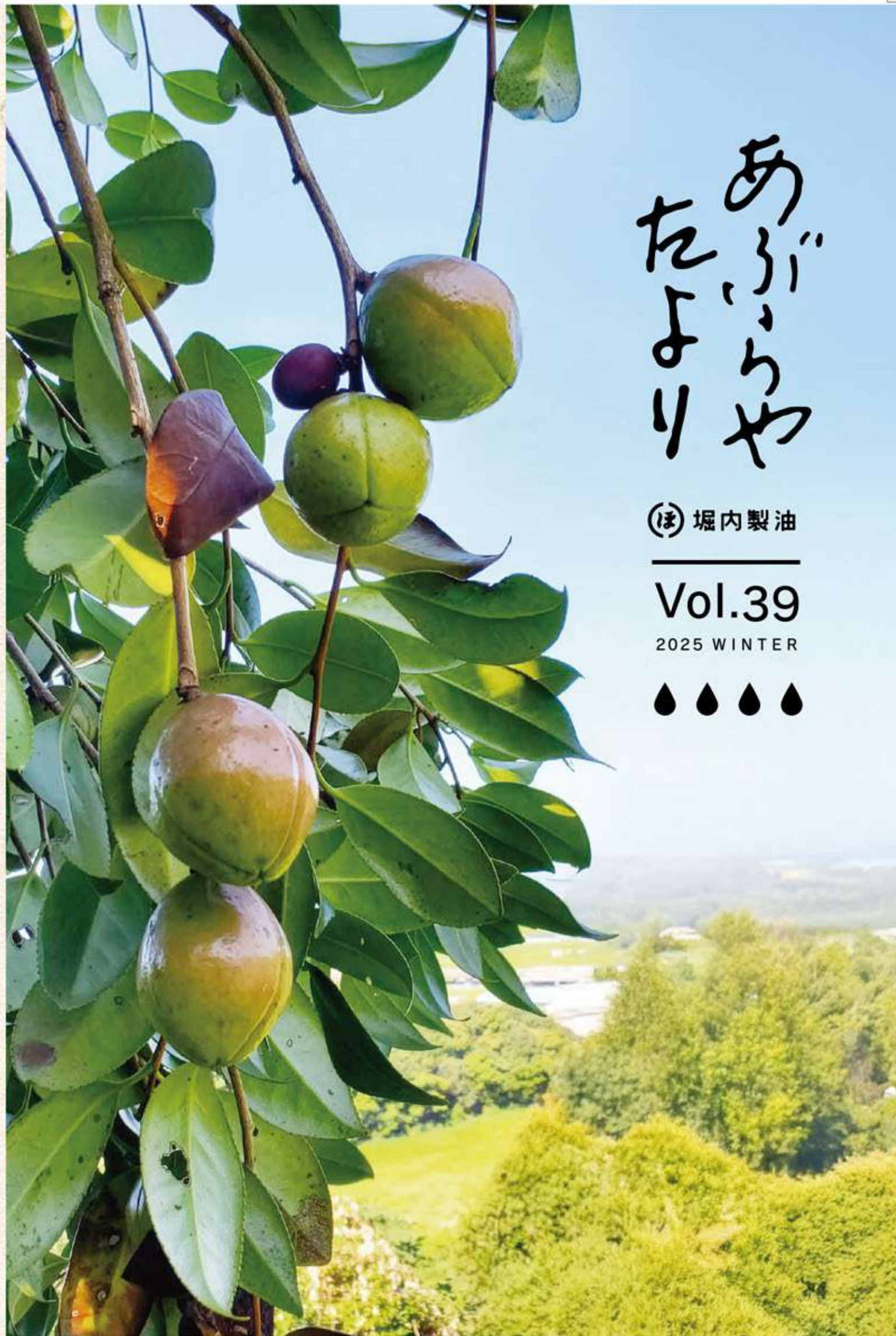
熊本県・氷川町

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。

堀内製油のある町

【表紙の写真】

堀内農場つばき山での1枚です。今年はおかげさまで豊作でした!



あぶらや
 たより

堀内製油

Vol.39

2025 WINTER



自然の恵みをいただくということ

油のもと、小さな種。
その種を育てる土、太陽、水、そして人の手。
自然の恵みがひとつでも欠けたら、よい油は生まれません。

私たちは、「油を搾る」ことを通して、自然と人のつながりを感じています。
だからこそ自然の油をそのままの形でお届けしたいのです。

地あぶらで味わう「素揚げ」のすすめ

なぜ素揚げ×地あぶらがいいの？

『香りと旨みで、素材以上のおいしさ』

菜種を焙煎して搾った油は、香ばしさと「なたねの旨味」が生きています。揚げるだけで素材の旨味・香りに重なり、味に深みが出ます。

『調味料なしでも、おいしい理由がある』

油自体に香りと味があるから、塩を振らなくてもおいしい。むしろ、余計な味を足さないほうが素材と油の良さが引き立ちます。

『カラッと揚がって、べたつかない』

圧搾製法で搾ったなたね油は酸化しにくく、揚げ物でもたれにくいのが特長です。冷めても油臭くならず、お弁当や作り置きにも向いています。

簡単素揚げのたのしみ方

- 旬の野菜や根菜類を食べやすく切ります。下味は必要ありません。
- 油を160~170℃に熱し、軽く色づくまで揚げるだけ。
- 仕上げはお好みで、塩などを少し添えて。

【おすすめの素材】
かぼちゃ/さつまいも/れんこん/なす/ごぼう

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)

【お買上げ10,000円(税込)以上で送料無料】

伝統のなたね油
昭和22年前創業より家伝の製法で搾った「地あぶら」は私たちの看板商品です。原料は地元熊本で農産物を使用せず、自分たちで育てた「なたね」を使っています。収穫されたなたねはすぐに乾燥させ、なすと熱を持つため、乾燥自体がすぐに腐ってしまう。乾燥は収穫後の大事な工程になります。選別後、今とまでは珍しい原料に圧力をかけて搾る「圧搾しぼり」で油を搾ります。

ひたわ 圧搾しぼり (一番油) 地あぶら

ダブル焙煎シリーズ



自家製金ごま油 100%使用
【自家製金ごま油】
[105g] 3,780円(税込) | [260g] 3,240円(税込)

生でかけて楽しむ！
油なので「すりごま」のような味わい
【深煎り金ごま油】
[105g] 1,512円(税込) | [260g] 3,240円(税込)

【ダブル焙煎とは】
従来の香りを引き出すために表面を強く焙煎して香りが出たごまの芯をじっくりと焙煎して表面を軽く二段階に分けて焙煎する。この香りがあふれる「二層の旨味」を引き出すことに成功しました。従来の旨味を引き出すよりもさらに深い味わい。

赤マー油
【焦がしにんにく赤マー油】
[32g] 486円(税込) | [80g] 864円(税込)

黒マー油
【焦がしにんにく黒マー油】
[32g] 486円(税込) | [80g] 864円(税込)

三代目オリジナルの熊本ご当地調味料
【ピリ辛金ごま油】
[32g] 594円(税込)

香ばしい香りを最大限に引き出した金ごま油
【金ごま油】
[105g] 1,080円(税込) | [250g] 2,160円(税込) | [825g] 5,400円(税込)

お肌にすっと馴染む「つばき油」
【有機 TSUBAKI oil】
[1本10ml] 2,200円(税込)

初代の思いの詰まった「つばき油」
【国産つばき油】
[100g] 1,320円(税込)

毎日摂りやすいカプセルタイプのえごま油
【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)

純正熊本産えごま油 100%使用
【熊本山江村産 えごま油】
[105g] 2,376円(税込)



健康に気を使われる方へ
オススメセット！



【JFF-66】
【堀内油3本セット】
地あぶら455g、えごま油105g、
深煎り金ごま油260g
7,128円(税込)

内祝いにも
人気のギフトです！



【JKBR-50】
【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
5,400円(税込)

堀内製油
人気No.1ギフト！



【JK-33】
【堀内油2本セット】
金ごま油250g、
地あぶら455g
3,564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。

【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

送信方向 FAX申し込み書

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
お電話 自宅 携帯 FAX
※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
	個		個
	個		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	TEL()	
商品名		のし	<input type="checkbox"/> 要 <input type="checkbox"/> 不要 <input type="checkbox"/> 内 <input type="checkbox"/> 外	<input type="checkbox"/> 御中元 <input type="checkbox"/> 御歳暮 <input type="checkbox"/> 御祝い <input type="checkbox"/> 御仏前 <input type="checkbox"/> 寸志 <input type="checkbox"/> 粗品 <input type="checkbox"/> 無地のし	指定時間 <input type="checkbox"/> 希望なし <input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14時~16時 <input type="checkbox"/> 16時~18時 <input type="checkbox"/> 18時~20時 <input type="checkbox"/> 19時~21時
お名前	フリガナ	お名前	フリガナ	TEL()	
商品名		のし	<input type="checkbox"/> 要 <input type="checkbox"/> 不要 <input type="checkbox"/> 内 <input type="checkbox"/> 外	<input type="checkbox"/> 御中元 <input type="checkbox"/> 御歳暮 <input type="checkbox"/> 御祝い <input type="checkbox"/> 御仏前 <input type="checkbox"/> 寸志 <input type="checkbox"/> 粗品 <input type="checkbox"/> 無地のし	指定時間 <input type="checkbox"/> 希望なし <input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14時~16時 <input type="checkbox"/> 16時~18時 <input type="checkbox"/> 18時~20時 <input type="checkbox"/> 19時~21時
お名前	フリガナ	お名前	フリガナ	TEL()	
商品名		のし	<input type="checkbox"/> 要 <input type="checkbox"/> 不要 <input type="checkbox"/> 内 <input type="checkbox"/> 外	<input type="checkbox"/> 御中元 <input type="checkbox"/> 御歳暮 <input type="checkbox"/> 御祝い <input type="checkbox"/> 御仏前 <input type="checkbox"/> 寸志 <input type="checkbox"/> 粗品 <input type="checkbox"/> 無地のし	指定時間 <input type="checkbox"/> 希望なし <input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14時~16時 <input type="checkbox"/> 16時~18時 <input type="checkbox"/> 18時~20時 <input type="checkbox"/> 19時~21時

FAX 0964-43-4221 有限会社 堀内製油