

おいしく、健康 天童から



「まいにちのこめ油」と、米ぬか加工食品「ハイブレフ」

プレミアム製品は「圧搾」によってつくられる



安全・安心に配慮した三和油脂の「こめ油」製造工程。パッケージングはクリーンルームで行われる



「こめ油」とは、玄米を精米する際に発生する「米ぬか」から抽出・精製した油。健康に良い成分が豊富に含まれ、食用油として優れた特性を備えています。

三和油脂の「こめ油」は酸化しにくく、「油酔い」と呼ばれる現象の原因となる物質の発生も少ないことから、揚げ物に使った際に軽く、さらりとした味わいに仕上がります。油を構成する「脂肪酸」のバランスが取れており、人間が摂取する理想の比率に近いことも特徴。さらに健康増進に寄与する微量成分が多く含まれています。その中のピタミンEは、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助けるといわれています。県立米沢栄養大学の加藤守

「こめ油」は、玄米を精米する際に発生する「米ぬか」から抽出・精製した油。健康に良い成分が豊富に含まれ、食用油として優れた特性を備えています。

三和油脂の「こめ油」は酸化しにくく、「油酔い」と呼ばれる現象の原因となる物質の発生も少ないことから、揚げ物に使った際に軽く、さらりとした味わいに仕上がります。油を構成する「脂肪酸」のバランスが取れており、人間が摂取する理想の比率に近いことも特徴。さらに健康増進に寄与する微量成分が多く含まれています。その中のピタミンEは、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助けるといわれています。県立米沢栄養大学の加藤守

「こめ油」は、玄米を精米する際に発生する「米ぬか」から抽出・精製した油。健康に良い成分が豊富に含まれ、食用油として優れた特性を備えています。

三和油脂の「こめ油」は酸化しにくく、「油酔い」と呼ばれる現象の原因となる物質の発生も少ないことから、揚げ物に使った際に軽く、さらりとした味わいに仕上がります。油を構成する「脂肪酸」のバランスが取れており、人間が摂取する理想の比率に近いことも特徴。さらに健康増進に寄与する微量成分が多く含まれています。その中のピタミンEは、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助けるといわれています。県立米沢栄養大学の加藤守

対応するSDGs目標	主な取り組みとサービス
2 質実を豊かに	米ぬか食品「ハイブレフ」を普及させることで、食料の安定確保と栄養状態の改善の達成に貢献します。
3 持続可能な健康を促進	こめ油、ハイブレフ、その他機能性成分などの研究開発を通じて、栄養問題への取り組みを行います。
5 ジェンダー平等を促進	女性が本来持っている能力を十分に発揮できる職場づくりに励み、女性管理職の登用に努めます。
7 持続可能なエネルギー	廃油、副産油などをボイラー燃料として積極的に有効利用し、クリーンエネルギーに貢献しています。
8 働きがいのある雇用を促進	ハラスメントのない風通しの良い職場づくりや安定的な雇用に努め、働きがいのある環境を整えます。
9 持続可能な産業とイノベーション	効率の良い生産技術の研究、新たな製品開発を進め、米ぬか圧搾機の効率化を図り、環境に優しいシステムづくりを行っています。
11 持続可能な都市とコミュニティ	地元コミュニティの健康と食生活の向上のために、こめ油フォーラム等の開催を通して「日本一の健康都市」づくりに貢献します。
12 つくばない消費を推進	災害時に生活用水が使用できない場合等、生活用水提供事業所として支援します。
15 陸の豊かさを保つ	品質の良い優れた製品づくり、安定的な供給ができるよう働き、お客さまの信用と信頼を得られるよう努力します。
15 陸の豊かさを保つ	休耕地を油糧米に利用することで土地劣化の防止につなげます。原料米ぬかの集荷向上とともに、白米の利用用途についても開発を進め6次産業化を目指します。

米ぬかの可能性追求 栄養補助食品を商品化

油を搾った後の米ぬかにも、豊富な栄養成分が含まれています。大部分は飼料などとして活用されていますが、食品として生かさないかと研究を重ね、商品化しました。

その際、油を搾る方法から見直し、高い圧力をかけて油を取り出す「圧搾」の製法を確立。この製法でつくられた油は、プレミアム商品「一番しぼりこめ油」となります。また、「圧搾」で油を搾った後の米ぬかを加工し、ピタミンやミネラル、食物繊維などを手軽に摂取することが出来る米ぬか加工食品「たべられる米ぬか」「ハイブレフ」を製造します。これらは、さまざまな食品に混ぜるだけで、玄米食のメリットを得ることが出来ます。

生活習慣病対策や食料自給率向上など、国家レベルの課題解決にも寄与することが期待されています。

昨年9月には、本社敷地内に研究開発拠点「R&Dセンター」を開設しました。消費生活習慣病対策や食料自給率向上など、国家レベルの課題解決にも寄与することが期待されています。

昨年9月には、本社敷地内に研究開発拠点「R&Dセンター」を開設しました。消費生活習慣病対策や食料自給率向上など、国家レベルの課題解決にも寄与することが期待されています。

完成した北海道工場

魅力たっぷり「こめ油」 酸化しにくく、微量成分が豊か

「こめ油」は、玄米を精米する際に発生する「米ぬか」から抽出・精製した油。健康に良い成分が豊富に含まれ、食用油として優れた特性を備えています。

三和油脂の「こめ油」は酸化しにくく、「油酔い」と呼ばれる現象の原因となる物質の発生も少ないことから、揚げ物に使った際に軽く、さらりとした味わいに仕上がります。油を構成する「脂肪酸」のバランスが取れており、人間が摂取する理想の比率に近いことも特徴。さらに健康増進に寄与する微量成分が多く含まれています。その中のピタミンEは、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助けるといわれています。県立米沢栄養大学の加藤守

「こめ油」は、玄米を精米する際に発生する「米ぬか」から抽出・精製した油。健康に良い成分が豊富に含まれ、食用油として優れた特性を備えています。

三和油脂の「こめ油」は酸化しにくく、「油酔い」と呼ばれる現象の原因となる物質の発生も少ないことから、揚げ物に使った際に軽く、さらりとした味わいに仕上がります。油を構成する「脂肪酸」のバランスが取れており、人間が摂取する理想の比率に近いことも特徴。さらに健康増進に寄与する微量成分が多く含まれています。その中のピタミンEは、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助けるといわれています。県立米沢栄養大学の加藤守

「こめ油」を通して人々の健康増進に貢献しながら、農業と食産業界を核とした経済の活性化を図り、「持続可能な」地域社会への貢献を実践しているのが、天童市に本社を置く三和油脂(山口與左衛門社長)です。さまざまな挑戦は、国連が掲げる「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成にも貢献しています。同社の取り組みを紹介いたします。

持続可能な開発目標(SDGs) 三和油脂の挑戦



弊社は創業以来、コメの栽培が盛んな地域の中で、地元として日本のために必要な会社であり続けることを目指して企業活動を展開してきました。今、企業が存続し続けるためには、環境に対する積極的な取り組みは欠かせません。また、食料の安定供給は、

代表取締役社長 山口 與左衛門

「こめ油」は、玄米の少ないさらりとした味わいが特徴で、健康に良い成分が多く含まれています。食生活に取り入れていただくことで、食生活の改善に貢献しています。

「こめ油」は、玄米の少ないさらりとした味わいが特徴で、健康に良い成分が多く含まれています。食生活に取り入れていただくことで、食生活の改善に貢献しています。

「こめ油」は、玄米の少ないさらりとした味わいが特徴で、健康に良い成分が多く含まれています。食生活に取り入れていただくことで、食生活の改善に貢献しています。

「こめ油」は、玄米の少ないさらりとした味わいが特徴で、健康に良い成分が多く含まれています。食生活に取り入れていただくことで、食生活の改善に貢献しています。

「油糧米」で農村を元気に



通常の米よりも油を多く含む「油糧米」を地域の発展に生かそうと、産官学の連携による「米および油糧米が創る新産業に係る研究開発プラットフォーム」を2019年に設立しました。「水田を油田」をスローガンに掲げ、農業と工業による経済の好循環を生み出そうとしています。

地元の農家やJAと連携し、油糧米の栽培を奨励。収穫した米は、油糧米として加工され、油糧米として販売されています。

油糧米やこめ油の可能性を探ったフォーラム

2020年

プラットフォーム通し 好循環創出図る

「こめ油」や機能性食品の可能性をテーマにした「こめ油フォーラム」を開催したり、特産としての活用を視野に天童市に「こめ油」を寄贈するなど、地域全体の発展を見据えた動きを展開しています。



三和油脂株式会社

天童市一日町四丁目1-2 TEL023(653)3021 https://sanwa-yushi.co.jp/



私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。