



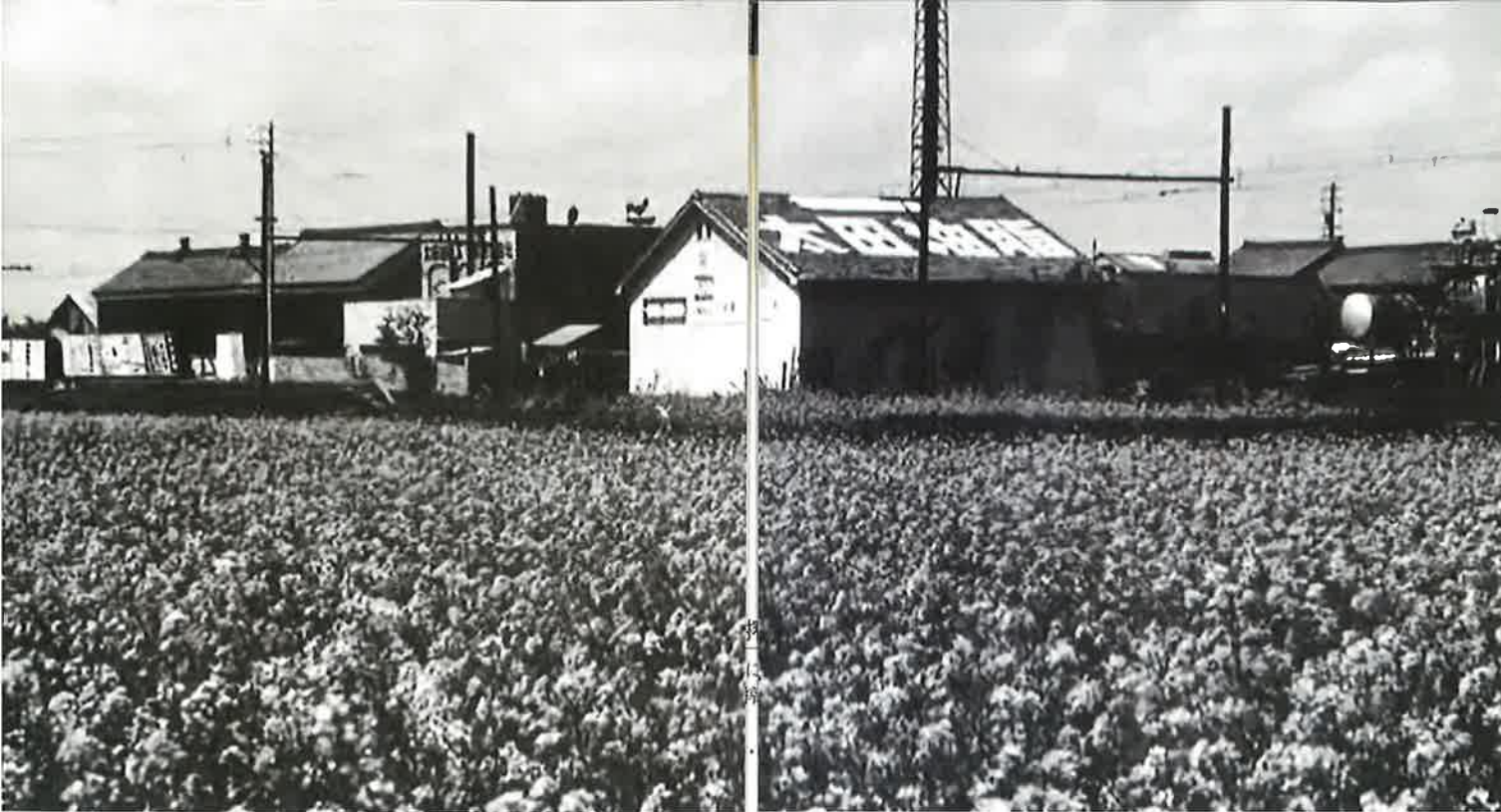
あぶらの世界へ

ABURA



宮内庁・伊勢神宮御用達

太田油脂株式会社



揚げた油

私たち太田油脂の創業は

明治35年(1902年)のこと。

老舗の搾油メーカーとして、

「宮内庁・伊勢神宮御用達」の看板を掲げ、

昔ながらの圧搾製法で、

こだわりの油をつくってきました。

また日本で初めて、「えごま油」の

食用化も成し遂げています。

つねに、「油のことなら何でも」という姿勢で

取り組んできた日々。

どんなに便利な時代になっても

私たちが大切にしていることは変わりません。

それは、「ひとつひとつ丁寧に手作業で仕上げること」

すべてを機械に頼らない昔ながらの製法は

安全・安心はもちろんのこと、

みなさまに健康と笑顔をお届けするため。

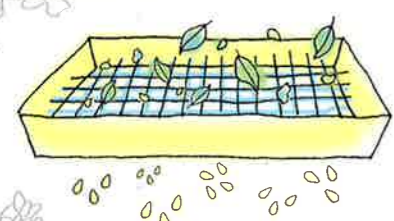
また、「もったいない」の気持ちを大切に、

自然環境にやさしい取り組みをひろげています。

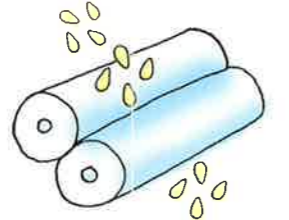


植物油ができるまで

原料



精選
茎や葉などを取り除きます。



前処理
原料をつぶして油を搾りやすくします。

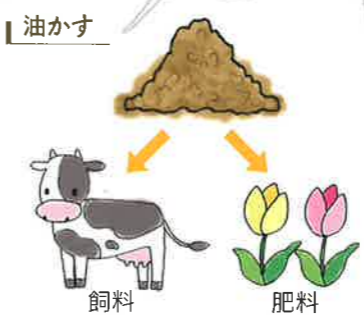
搾油



压榨だけで
つった油
一番搾り

压榨法
原料に圧力をかけることで
油を搾ります。

油かす



飼料

肥料

商品化

精製された油は、厳しい品質検査ののち、
容器に充填・包装され、商品となります。

充填・包装



出荷



精製

製品の使用目的に合わせて油をきれいにします。



冷却

ウインタリング (脱ろう)

油を冷やし、低温で
固まる成分(ろう分)
を除去します。

水蒸気

脱臭

高温・真空の状態
で水蒸気を吹き込み、
におい成分を除去
します。



脱ガム

温水を加えて
ガム質を
取り除きます。

温水

脱色

活性白土を加え、
色素を吸着させ
て脱色します。

活性
白土



脱酸

遊離脂肪酸を
石けんにし、
取り除きます。

苛性
ソーダ

こだわりの油づくりで
世界に健康と笑顔をお届けしたい。



工場見学のご案内

- 見学日時 火曜日～金曜日(祝日を除く)
10:30～12:00 / 13:30～16:00
- 所要時間 約30分 / 60分 / 90分
お客様のご要望に合わせて時間を調整致しますので、ご相談くださいませ。
- 見学料 無料
- 見学内容 工場の見学だけでなく、各種体験もご用意しております。詳しくは下記ホームページよりご覧くださいませ。
- 見学人数 2～30人(30人以上は要相談)
- 駐車場 乗用車8台(大型バス受入可)

ご見学は事前予約制となっておりますので
ご希望日の2週間前までにお申し込みをお願いします。
インターネット、またはお電話にてご予約を受け付けております。

インターネット

<http://www.ohtaoilmill.co.jp/factory-entry/>

電話番号 **0564-51-9521**

(受付時間:平日8:30～17:00)



アクセス



太田油脂直売店

あぶら館

- 営業時間 / 10:00～16:30
- 定休日 / 土・日・祝
- 住所 / 愛知県岡崎市福岡町字下荒追28
- 電話 / 0564-51-9521