



築野食品工業株式会社 様



住所: 和歌山県伊都郡かつらぎ町新田94 〒649-7122
電話: 0736-22-0061
H P: <https://www.tsuno.co.jp/>



こめ油180g×36本(3ケース)

米ぬかで、暮らしを豊かに！
築野食品について



カラダ、美容、地球にやさしい、スーパーフード、米ぬか

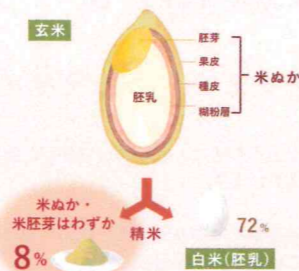
私たち築野(つの)食品は長年、米ぬかの利用について研究開発を行ってきました。

お米から取れる「米ぬか」は実は私たちの身の回りにある商品にたくさん利用ができ、

身体にも地球にも優しいのです。そんな「米ぬか」についてご紹介します。

様々な成分を含んだスーパーフード「米ぬか」

1粒から摂れる量は、わずか8%!



「米ぬか」はお米からわずか8%しかとれない、とても貴重なお米の副産物。米ぬかには、日々食べる白米の部分と熱や酸化から守る機能があり、抗酸化作用のあるビタミンEなど、健康と美につながる成分が凝縮されています。築野食品は古くから美と健康のシンボルであった「米ぬか」に注目し、こめ油をはじめ様々な米ぬか由来製品を研究開発しています。

**築野(つの)食品は
米ぬかを無駄なく使いきる!
米ぬかから出来る
副産物をご紹介します。**

肥料や飼料



1 国内土壌で循環可能、サステナブルな「リン」

リンは肥料に必須の成分。日本では、ほとんど輸入した鉱物由来のリンに頼っており、海の富栄養化の原因にもなっています。国産の米ぬか由来のリンを使うことは国内での良い循環に繋がります。

粉ミルクや化粧品、栄養ドリンク類



2 お米のビタミン「イノシトール」

イノシトールは母乳にも含まれている成長促進効果のある成分で、育児用粉ミルクにも用いられています。また、肝機能改善に関する機能も知られており、栄養ドリンクなどにも用いられています。他にも、肌のターンオーバーを促したり保湿力があることから化粧品用途としても使われています。

医薬品や化粧品



3 お米のポリフェノール「γ-オリザノール」

γ-オリザノールは更年期症状や動脈硬化を緩和する作用があるともわれているため、様々な医薬品に使われています。また、抗酸化力にも優れ、シミ防止のため化粧品原料にも多く利用されています。

野菜ジュース



4 希少な天然植物由来の「ライスマグネシウム」

現代人に不足しがちなマグネシウム。ライスマグネシウムは唯一の植物由来のマグネシウムとして希少で各種健康食品や飲料に利用されています。

バナナジュースやアイスクリーム、ノンアルコールビール



5 米ぬかから抽出できる天然有機酸「フィチン酸」

フィチン酸は米ぬか由来の天然の有機酸です。pH調整剤として、バナナジュース、アイスクリームやノンアルコールビールなどに使われています。

化粧品やサプリメント、チョコレートなど



6 米ぬかから世界で初めて大量生産化「フェルラ酸」

紫外線吸収作用や抗酸化作用があり、化粧品はもちろん、最近ではアルツハイマー型認知症の進行を抑制する働きがあると脳機能サプリメントにも採用されています。天然原料由来の香料としてスイーツに用いられることも。

接着剤、ライスインク、グラビアインク



7 環境に優しいエコなインクは身近なあの商品で活躍中!「脂肪酸」

植物由来のインクの原料として、お菓子のパッケージやコンビニのおにぎりのフィルムなど身近な印刷のインクに採用されています。環境負荷を軽減しているエコなインクとして注目を浴びています。

point!

築野食品では米ぬかを余すことなく利用しています

製品にできないものは工場を動かす燃料に!



築野食品ではこれらの成分を使用したこめ油をはじめとする様々なオリジナル商品を開発



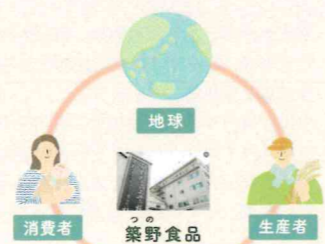
100% 国産原料の希少な「こめ油」

築野食品では米ぬかのもつ豊富な成分を利用したオリジナル商品の開発をしています。業界トップシェアの「こめ油」をはじめ、米粉とこめ油を使用したギルトフリーなスイーツ、パンのシリーズ「コメトコメ」、成分メーカーならではの美容成分をたっぷり配合したオリジナル化粧品「イナホ」を展開しています。「環境に優しい製品が、人々の健康と美につながる」をコンセプトに米ぬか製品の開発や販売も行っています。

米ぬか由来成分配合の化粧品「inaho(イナホ)」

米粉とこめ油のグルテンフリー「コメトコメ」

米ぬかが生み出すサステナブルな循環



築野グループの米ぬか製品は三者の良い循環を生み出す橋渡しに

<地球> ゼロ・エミッションを目指したムダのないものづくり、カーボンニュートラルな植物由来原料を使用した多種多様なモノづくりは、地球にやさしい。

<生産者> 米ぬかの利用価値が高まることでお米全体の価値が上がる。

<消費者> 身体に優しい、環境に優しい製品は消費者には良いことづくめ。

国内生産の米ぬかをフル活用する築野グループのものづくりは地球、生産者、消費者の三者の良い循環に繋がっています。



TSUNO

3分でわかるこめ油

**お米の油は、
つの食品。**

新鮮な米ぬかからつくる、味も香りもおいしい、
つの食品のこめ油。

国産原料 100% のこめ油を日々のお料理に
使うことで、健康生活をはじめませんか。



プロの料理人たちがこぞって選ぶ。

料理人の舌と鼻をもうならせた、つの食品のこめ油。

つの食品のこめ油を使った天ぷらは、油感を感じず、野菜に合い、口にまとわりつきません。目を閉じて食べると、野菜の味が引き立っており、天ぷらと思わないほど油臭さがありません。

私の店では、京都では昔から「おくどさん」と親しまれている、かまどで炊いた「ご飯」がメインディッシュです。「この米があれば、他には何もいらぬ。漬物とみそ汁があれば、一生なにもいらぬ」と口をそろえて言ったほど、お米の美味しさを引き出すことができるかまどです。

そしてそのご飯と、米ぬかを原料としているこめ油は“米”としてのつながりがあり「お米を食べ尽くす」という一つのストーリーになっているので興味がありました。そんな中、東京の展示会でつの食品のこめ油に出会い、とにかく澄んだ油で、瞬時に“はまり”ました。

つの食品のこめ油は、美味しさはもちろん最大の魅力ですが、こめ油を使って天ぷらを作ったときの、店内に程よく広まるお米の甘い香りや、お客さんの胃がもたれないヘルシーさ。そして調理後もベタつかない、後片付けの手軽さが秘めた魅力かなと思います。

草喰 なかひがし
中東 久雄氏

草喰 なかひがし (完全予約制)

銀閣寺に向かう観光客の姿が目につく通り沿いにある「草喰なかひがし」店構えは決して目立つものではないが、「京都で一番予約の取りにくい店」とも言われる名店。



子供たちにこそ食べさせたい。

全国の“給食の先生”が選ぶ、つの食品のこめ油。

ある日、献立を作成していたときに、アレルギーの子供たちが増えてきて、どうすれば良いのか、すごく頭を悩ませた時期がありました。

油にアレルギー物質は含まれないとは言われますが、国産の米ぬかから作られているつの食品のこめ油はやはり安心です。

この業界では、こめ油は味覚を形成する時期に大切な「素材の味を味わう」ための食育という観点でも大変重要されています。給食は大切なお子様の身体をつくるものだから、調味料ひとつひとつにもこだわっています。

また、実際に調理に当たっている調理師さんからの評価がとても良く人気です。1300人分の給食を5人で作っていた当時、大きな釜2つで揚げ物を一気に揚げると気分が悪くなってしまいう調理師さんがでてきていましたが、こめ油に変えてから、においが少ない、酔わない、カラッと揚がる、調理器具がベタつかないなど、調理する上でも嬉しい油ですね。

全国学校調理師連合会
名誉会長 山中弓子氏

地産地消の食事処「旬菜工房 遊味」を運営する傍ら、JA「家の光」の料理講師や大阪の郷土料理鑑定委員長などを務めている。
・1951年生まれ、大阪府貝塚市在住。
・専門調理師・調理技術士・調理技術指導員
・食育推進指導員・介護食士1級



江戸時代から広く親しまれてきた “身体が錆びない油”

栄養学の権威も認める、つの食品のこめ油。

なぜこめ油がいいか？と聞かれると一つには絞れないほどメリットが多く回答に困るのですが、最大の強みは「身体が錆びない」ということではないでしょうか。

食用油の中でも、こめ油は他にない高い栄養価を誇っています。まず注目したいのは、ビタミンEの豊富さです。

ビタミンEは油脂の酸化を防ぐ働きがあり、こめ油は100gあたり25mgと菜種油、大豆油の約2倍もあります。

こめ油のような良質な油脂を選ぶことは、栄養素を体に効率的に吸収するためにも重要な選択です。

東北大学 教授
宮澤 陽夫氏 (農学博士)

1982年東北大学大学院農学研究科博士課程修了。1998年～2015年東北大学大学院農学研究科教授(機能分子解析学)。
2013年～現在 東北大学未来科学技術共同研究センター教授(食品バイオ工学)。



冷めても美味しいこめ油は、 食材にとっても馴染みます。

多くの芸能人の健康を支える、つの食品のこめ油。

私のお弁当は、ほとんど撮影の現場などへ作ることが多いのですが、毎日お弁当を食べるような芸能人の方たちの働く活力になればいいと思っています。

たくさんの油を試している中で、クセがなくてコクが出るこめ油と出会いました。それ以降私にとっては欠かせない調味料となり、つの食品のこめ油を長年愛用しています。

冷めても美味しいこめ油は、食材に馴染みやすく、加熱調理以外でも様々な使い方が出来ます。お弁当とつの食品のこめ油の相性はバッチリです！

料理人 山本千織さん

色鮮やかな手作りのお弁当「チオベフ」で多くの有名芸能人からも支持されている料理人



国産にこだわる、つの食品のこめ油。

こめ油

揚げ物、炒めもの、サラダなど、どんな料理にもおすすめ。国産の米ぬかから作った「こめ油」は、素材の味をいかし、揚げ物がカラッと揚がる。



压榨こめ油

製法にもこだわりたい方に。溶剤を使用せずに昔ながらの製法でつくったこめ油は、炒め物やサラダに。



山椒香味油

いつもの料理にちょい足しでワンランクアップ。肉料理、魚料理、パスタなど、いろんな料理にお使いいただけます。



逸品こめ油

より健康を意識したい方におすすめ。独自製法で、米ぬかと米胚芽の栄養成分をより多く含んだ「こめ胚芽油」は、まろやかな味が特徴。炒めものやサラダに。*揚げ物にも使えますが、少し泡立ちが多くなります。(当社「こめ油」比)



製菓製パン用のこめ油 (P&B オイル)

パンとお菓子作り専用のこめ油「P&B オイル」。バターへの代わりにもお使いいただけます。



環境にも選ばれる、つの食品のこめ油に。

米ぬかは、貴重な国産の資源です。そこからできるこめ油は、体にも環境にも優しく、日本の自給率向上にも貢献できる油です。

米ぬかからとれるこめ油は、米ぬかの約15%です。でも実は、私たちは残りの85%からも、サプリメントや医薬品の原料、化粧品の原料、植物性インクの原料など、様々な商品を生み出しています。米ぬか成分や活用方法について何十年と研究を重ね、貴重な米ぬかをムダなく使う私たちの「もったいない精神」や、活用されていなかった85%の副産物を宝に変える「逆転の発想」は地球に優しいものづくりとして、世界でも稀な企業と評価いただいています。昨今注目され、あらゆる企業・団体が取り入れようとしているSDGs推進や、環境保全活動事業、人々の健康・長寿に貢献できるモノづくりは、私たちにとっては、素直な今の事業の延長線上と捉えています。

「環境にやさしい製品が人々の健康と美につながる」

という理念を貫き、
更なる環境保全型事業展開を目指してゆきたいと考えています。



築野食品工業株式会社
代表取締役社長
築野 富美

詳しくは
こちらから

