

たむらのエゴマ油

生産地：福島県田村市

登録団体：田村市エゴマ振興協議会



農林水産大臣登録第125号



特性

エゴマ本来の香りが強く、酸化による雑味が少ないことから、生絞りと焙煎ともに食味に優れている。

地域との結び付き

冷涼で湿潤な気候を好むエゴマが在来種として定着。
実を傷つけない丁寧な収穫の徹底により品質を向上。