

## 西都島パル委員会ニュース

# 築野食品工業株式会社へ見学・学習会 行ってきました

- こめ油は、国産原料を使った植物油です
- 玄米からこめ油まで（玄米1合からわずか2g）  
玄米 100kg → 米ぬか 約8kg → こめ原油約1.5kg → こめ油約1kg
- 工場は東京ドーム約2個分の広さがありました
- 熱したこめ油と他の油のにおいの嗅ぎ分けをしました  
こめ油は酸化しにくく、揚げ物をしていても油酔い物質の発生が少ないので嫌な臭いがしにくいのがわかりました
- 米ぬかは油だけでなく、医薬品・化粧品・食品・肥料  
インクなどに有効利用されています
- パルコープ東都島店の揚げ物にこめ油が使われています



主催 西都島パル委員会

都島南地域活動委員会

組合員サービスセンター

フリーコール 0120-299-070

FAX 0120-299-230

携帯からは 072-856-7671 (有料)

(月・土曜日 9:00~17:00 火~金曜日 9:00~18:00)

