熊谷市
記者クラブ取材情報

令和2年11月24日発表
担当課:農業振興課

タイトル
(1)「熊谷産なのはな油」新発売！(2)合わせて試食モニター募集

1. 日時　(1)新発売　令和2年11月25日(水)、(2)モニター募集　令和2年11月21日(土)

2. 場所　【販売場所】八木橋百貨店地下フロア内ホテルヘリテイジデリカショップ、
ＪＡくまがや　ふれあいセンター江南店、小原営農（048-598-3266）直売

3. 事業概要

【(1)新発売】
　耕作放棄地の解消を目指した菜種栽培と、化学薬品等を使用しない古くからの手法で油を搾り続ける地元製油産業を結び付け熊谷産菜種油の特産化を図ります。
【(2)モニター募集】
　「熊谷産なのはな油」発売の発表と、無料でお試しいただく店舗及び個人の募集を行います。モニターに選ばれた方にはＳＮＳへ投稿を条件に、試供品を送料も含めて無料でご提供します。
【経緯】
　５月に記者発表した熊谷「菜の花」再耕事業により完成した製品をお披露目するとともにモニタリングを行うことで製品の良さを知っていただき家庭から業者まで様々な分野に販路を広げてまいりたいと願っております。新発売にあたって、ご利用目的に合わせた内容量をおしゃれなパッケージでご用意しました。

4. 特徴やPRポイント

－　わたしたちは、菜種の「火」を消しません　－
　昔ながらの「あぶらや」が息づく熊谷から、希少な国産原料のなかでも生産地を地元に限定した「菜種油」をお届けします。「あぶらや」と農家が繋がった「熊谷ナナイロプロジェクト」が生み出す、三つの約束を持ったまるで水のような油の誕生です。

－　「熊谷産なのはな油」のよさを知っていただくために　－
　人気の工場見学で油をお湯で洗う製法をはじめとするこだわりをわかりやすくお伝えするパネルが完成しました。

5.

主催：熊谷ナナイロプロジェクト(農事組合法人　小原営農、㈱ヘリティジファーム、米澤製油㈱、埼玉県大里農林振興センター、熊谷市農業委員会、熊谷市)
代表者　木村　進
販売者:農事組合法人　小原営農（048-598-3266）

※ 資料の有無（ 有 ・ 無 ）

担当者　産業振興部農業振興課　　島村・田口・新井
連絡先　０４８－５８８－９９８７

2020年新発売

熊谷産　なのはな油

今でも、田舎に行くと**「あぶらや」**といった屋号が残っています。
かつて、農家は**「菜種」**を栽培し、集落の油屋に持ち込んで、1年分の行燈(あんどん)の**油を搾って**もらいました。

いつしか行燈(あんどん）の灯りは電気に代わり、食用油の原料も海外に頼るようになって製油工場は貿易港の近くに移っていきました。されど「あぶらや」の火を絶やすことなく、熊谷には、古き良き菜種製油工場が残っています。**「米澤製油株式会社」**、埼玉県唯一の製油工場です。

そんな昔ながらの「あぶらや」が息づく熊谷から、希少な国産原料のなかでも**生産地を地元に限定した「菜種油」**をお届けします。「あぶらや」と農家が繋がった**「熊谷ナナイロプロジェクト」**が生み出す、まるで**水のような油**の誕生です。

わたしたちは、菜種の「**火**」を消しません。



熊谷産　なのはな油　三つの約束

水のような油

　油を精製するとき化学薬品を使用せず、油をお湯で洗ってきれいにしていきます。揚げ物を揚げ続ける料理人から、これなら揚げ物酔いしないという声が寄せられています。もたれない食味をお楽しみください。

地味な油

　今、話題の脂肪酸について。オリーブオイルのオレイン酸７５％に対し、菜種油はオレイン酸６０％ですがエゴマ油に多く含まれるリノレン酸が１０％含まれます。地味だけどすごいバランスが自慢です。



希少な油

　菜種の自給率は０．１％ほどで国産菜種は希少品です。さらに産地を製油工場の地元、熊谷に限定してお届けします。非遺伝子組み換え菜種を使用します。

熊谷ナナイロプロジェクト

数量限定生産品

熊谷産なのはな油

2020年 11 月25日発売予定

地場産農産物を使用した商品が新登場！

～熊谷産なのはな油のこだわり～

①非遺伝子組み換え　②化学合成薬品・食品添加物不使用

＼販売店拡大予定！／

ここで買えます！

◆農事組合法人
小原営農
熊谷市小江川 2087-7

◆八木橋百貨店
熊谷市仲町74

◆JAくまがやふれあい
センター江南店
熊谷市樋春155

他

揚げ物にオススメ！



内容量：180g
560円＋税



内容量：450g
950円＋税



内容量：1,400g
1，800円＋税

熊谷ナナイロプロジェクト

熊谷産 なのはな油 無料モニター 募集！

内容量
1,400g
1,800円＋税





内容量
450g
950円＋税



内容量
180g
560円＋税

～熊谷産なのはな油のこだわり～
①非遺伝子組み換え　②化学合成薬品･食品添加物不使用

熊谷で咲き誇った“菜の花”から作られた
人にも環境にも優しい油です。

多くの方に実感していただくために
モニター募集を行います。
詳細については裏面またはQRコードを読み取って
市ホームページをご覧ください！

【問い合わせ先】
熊谷ナナイロプロジェクト事務局
熊谷市産業振興部農業振興課
TEL：048－588－9987

～応募・モニター実施の流れ～

無料モニター募集人数・特典

◆飲食関連の店舗…30店舗（180g、450g、1,400gの3本セット）　◆個人…80名（180g、450gの2本セット）

①熊谷市ホームページ内「農業振興課へのメール」を利用して下記の事項を記載して送信

◆件名：なのはな油無料モニター応募
◆氏名：店舗名及び代表者名（店舗の場合）又は個人名（個人の場合）※ふりがなも記載
◆住所：当選時に配送を希望する住所
◆電話番号　◆メールアドレス：当落結果の配信先となります
◆お問い合わせ内容に記載する内容
　①利用しているSNSの種類、ID（検索用）、アカウント名
　※必ずこちらが検索できる状態にしておいてください！
　②年代（10代、20代、30代、40代、50代、60代、70歳以上）



【募集期間】
令和2年11月21日（土）～令和2年12月20日（日）

②クリスマスの日（12月25日）に当選発表！

　応募メールに記載していただいたメールアドレス宛てに、当選・落選結果をお送りします。
　当選した方には令和3年1月11日までに、応募メールに記載していただいた住所へなのはな油を配送します。



③品物が届いたらモニター開始！ハッシュタグと写真をつけてSNSにアップしよう！

　パッケージや料理などの写真と一緒に、ハッシュタグ「＃熊谷産なのはな油」をつけてSNSに投稿をお願いします。
　投稿していただいた内容は、今後の商品改良等に活用させていただくことがありますので、あらかじめご了承ください。

【モニター期間】
なのはな油が届いてから令和3年1月31日まで



④本音を知りたい！アンケートへの協力をお願いします！

　モニター期間中にアンケートメールをお送りします。
　ご回答いただいた内容は、今後の商品改良等に活用させていただくことがありますので、あらかじめご了承ください。

