

「こだわりの菜種油」という言葉が、
一番似合うと思う。

菜の花プロジェクトから生まれた

葛城産菜種油「奈乃葉菜油」

葛城市太田(2012.4.18)



な の は な あぶら
奈乃葉菜油

奈良産菜種油

NARASAN NATANE OIL

「奈乃葉菜」一番搾り焙煎菜種油
葛城産の菜種をじっくり時間を掛けて
焙煎・湯洗い・加圧ろ過で搾油
しました。

「奈乃葉菜」一番搾り焙煎菜種油は、
炒め物や揚げ物などに自然なコクと
香りを与え、ドレッシングなどにも
幅広くお使いいただけます。

「奈乃葉菜」菜種油のこだわり

- 葛城産の菜種を使います。
- 生きている菜種を搾ります。
- じっくり時間をかけて作ります。
- 自然のままなにも足さない。
- 搾りたてをお届けします。
- 葛城の元気もお届けします。

が出来ました。



NPO法人
エコ葛城市民ネットワーク