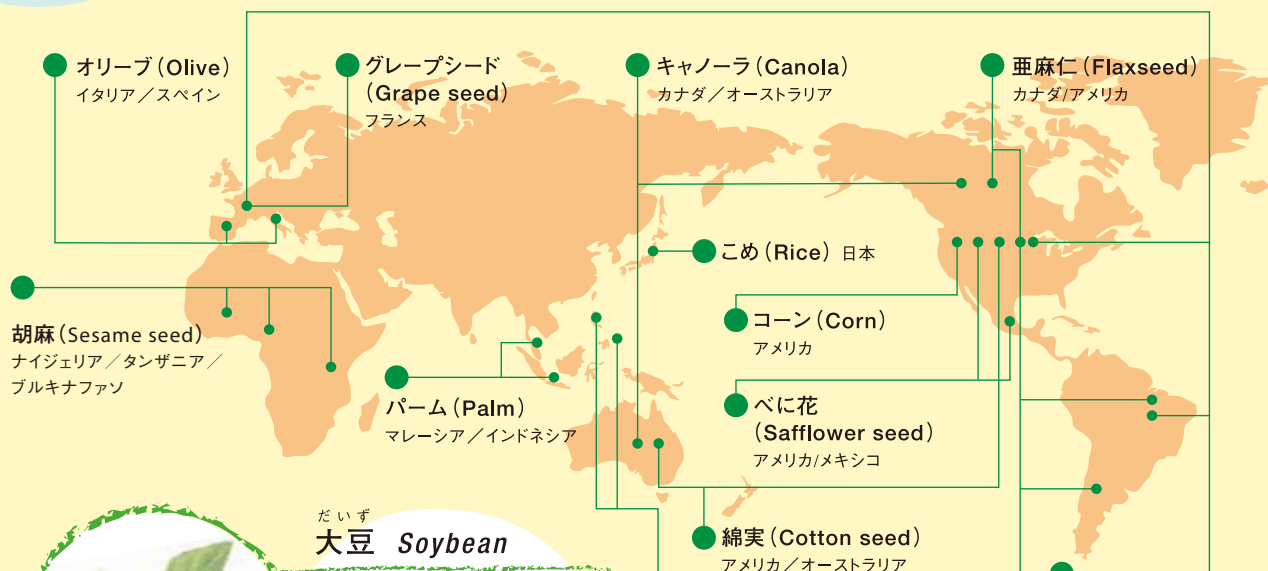


ひとくちに植物油と言っても、原料はこんなにたくさんあるんです！



大豆 *Soybean*

水分:16~22%

大豆油はキャノーラ油と並び日本の食用油の中で大変ポピュラー。油粕は飼料や醸造用に。また食品用大豆は豆腐、味噌、納豆などに。

●主要生産国:アメリカ、ブラジル、アルゼンチン



キャノーラ【菜種】 *Canola (Rapeseed)*

水分:38~45%

菜の花の種子からとったキャノーラ油はドレッシングから炒め物、揚げ物まで幅広く使われ、マーガリンやショートニングの材料にも。また、菜種粕は肥料は飼料に。

●主要生産国:カナダ、オーストラリア



べに花【サフラワー】 *Safflower seed*

水分:25~40%

べに花の種から油をとる。オレイン酸が多い種類と、リノール酸が多い種類がある。

●主要生産国:アメリカ、メキシコ



胡麻 *Sesame seed*

水分:45~55%

焙煎して香ばしい風味を引き出してから油をしぼる。天然の酸化防止効果がある成分を含む。

●主要生産国:ナイジェリア、タンザニア、ブルキナファソ



亜麻仁【フラックス】 *Flaxseed (Linseed)*

水分:28~44%

アマ科の一年草。亜麻仁油は食用の他、インキ、塗料などの原料に、油粕は飼料用に使われる。

●主要生産国:カナダ、アメリカ

世界中にある自然のめぐみ、植物を原料にした油。ご自宅の食卓に並ぶ植物油は、どの国の出身なののでしょうか。それぞれの特徴も知れば、より近い存在になることでしょう。



コーン【とうもろこし】 *Corn*

油分:40~55%
とうもろこしの胚芽からとった油は香ばしい風味が特長。揚げ物に適した食用油。
●主要生産国:アメリカ



オリーブ *Olive*

油分:15~35%
地中海沿岸を代表する樹木で果実から油をとる。特有の香りが特長。食用の他、化粧品や薬用にも。
●主要生産国:イタリア、スペイン



こめ *Rice*

油分:12~21%
米ぬかからとったこめ油は風味豊かなおいしさが特長。揚げ物やマヨネーズの他、製菓用にも。
●主要生産国:日本



めんじつ 綿実 *Cotton seed*

油分:15~25%
ワタを取った後の綿花の種子の核から油をとる。うまみが特長で食用油の他、マーガリンやマヨネーズの原料にも。
●主要生産国:
アメリカ、オーストラリア



ヤシ【コプラ】 *Coconut*

油分:65~75%
油はヤシの果実(ココナッツ)を乾燥したコプラからとる。マーガリンやショートニング、製菓用油脂の他、シャンプーの原料にも使われる。
●主要生産国:
フィリピン、南太平洋諸島



ひまわり *Sunflower seed*

油分:28~47%
ひまわりの種からとった油はクセのない淡白な風味が特長。
●主要生産国:
アメリカ、アルゼンチン、フランス



パーム *Palm*

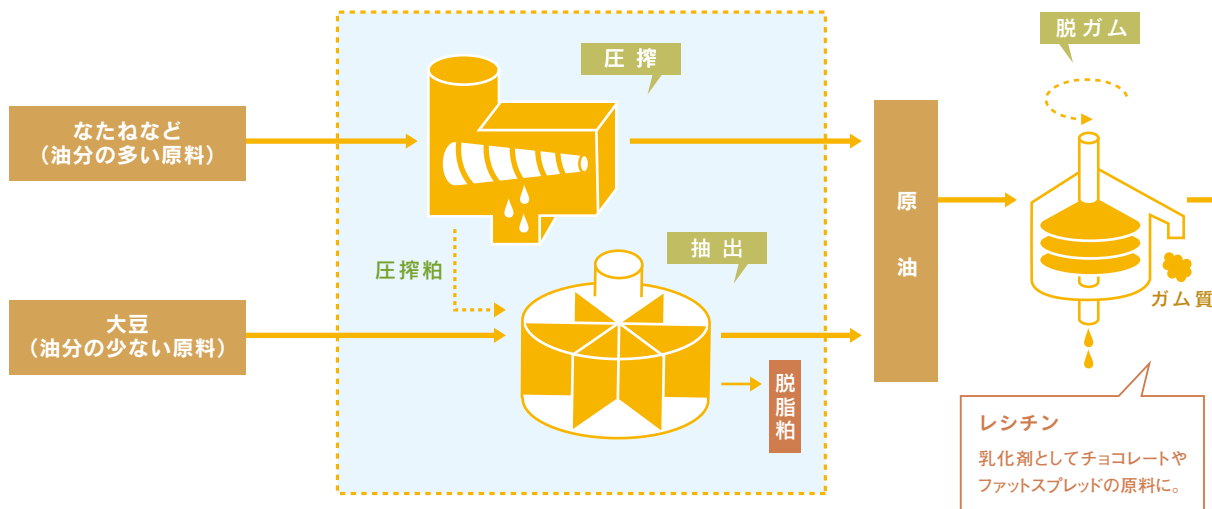
油分:44~53%
ヤシ科の常緑高木であるパームヤシの果肉からとった油はフライなどの加工用油脂やマーガリン、ショートニング、チョコレート用油脂に。
●主要生産国:
マレーシア、インドネシア



グレープシード【ぶどう】 *Grape seed*

油分:7~21%
ぶどうの種子からとれる淡黄・淡緑の油で、リノール酸を多く含む。
●主要生産国:フランス

原料から製品ができるまで



1 荷揚げ



海外から大型船で運ばれてきた原料は、アンローダーで直接サイロへ運び入れます。

2 貯蔵する

巨大サイロは、大切な原料の貯蔵庫です。



3 精選する



原料はコンピュータ制御で、順次製造工程に送られますが、最初に待っているのは精選。金属やクキ・サヤなどがきれいに取り除かれます。

精選された原料は連続圧搾機で、圧力をかけて3分の2ほど油分を搾油した後、抽出機に送られます。(大豆は油分が少ないので熱を加え潰した上で直接抽出されます)



4 圧搾する

5 抽出する



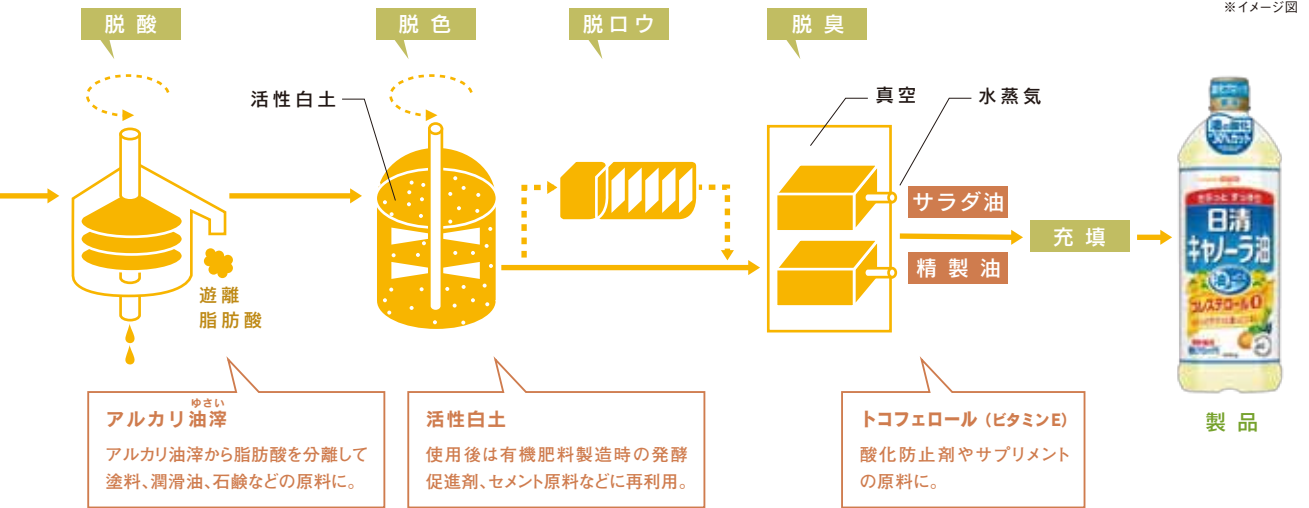
圧搾された粕は、連続油脂抽出機で残りの油分を抽出して、油と脱脂粕に分けられます。抽出された原油は次の精製工程へ。脱脂粕は飼料や肥料などのほか食品工業でも利用されます。

ひとりひとりが
厳しい目でチェック
しています！

日清オイリオグループでは、品質マネジメントの国際規格『ISO9001』の認証を取得しています。荷揚げされた原料や、できあがった製品の風味試験、理化学試験など、品質管理部門では、ひとつの製品ができ上がるまで厳しい品質検査をくり返します。それは、お客さまにいつでも安心して商品をお使いいただくために、欠かすことのできない大切な品質管理なのです。



大豆やなたねなどからつくられる植物油は、どんな工程を経て食卓を賑わすようになるのでしょうか。
日清オイリオでは厳選された原料をもとに一貫したコンピュータシステムで生産しています。
それでは、植物油ができるまでを順を追って紹介しましょう。

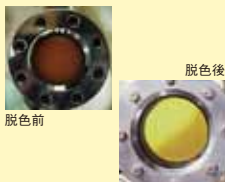


6 脱ガム・脱酸



抽出された原油には不純物（水分、ガム質、遊離脂肪酸、色素、有臭成分など）が含まれています。そこで遠心分離機でガム質、遊離脂肪酸などをまず取り除きます。

活性白土を使い脱色工程で色素を取り除きます。さらにろ過機を通り抜けて、色のきれいな油になります。



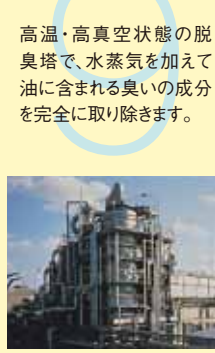
7 脱色

8 脱ロウ



サラダ油の原料の中でも、冷えたときに固まりやすいロウ分などが多いものは、冷却してそれらを取り除きます。

9 脱臭



高温・高真空状態の脱臭塔で、水蒸気を加えて油に含まれる臭いの成分を完全に取り除きます。

10 充填



こうした工程を経て、低温でも透明なサラダ油としての精製が完了。厳しい品質検査の後に缶・びん・プラスチックなどの容器に充填されます。

地球にやさしい
工場で生まれています。

日清オイリオグループの生産4拠点は、環境マネジメントの国際規格『ISO14001』の認証を取得しています。

工場でのエネルギーの効率化やリサイクル活動、廃棄物の削減などを積極的に推進しています。

容器の省資源・再資源化への取り組み

- ①ギフト化粧箱に折り畳み機能を付加
- ②減量・減容容器の開発
- ③分別しやすいキャップ、ラベルの採用

製造工程での副産物の有効活用

油の製造工程では様々な副産物が得られます。それらを有効活用する事で省資源化を図り、地球環境にやさしい工場を目指しています。

- (1)レシチン (2)アルカリ油滓 (3)活性白土 (4)トコフェロール

