

## こだわりの油

# 幻のなたね油



四日市市川島地区に農業参入したアイトム建設株式会社と四日市市社会福祉協議会が運営する社会就労センター障害者自立支援施設共栄作業所では、景気後退によって、通所している障がいのある人たちの仕事が減少している状況を改善するため、農業参画という観点で、地域の社会貢献と両者の事業発展を目指し、共同作業・共同販売を始めています。

全社協 SELP 協の承認のもと、農業参入企業と社会就労センターの共同作業・共同販売によりできたこのなたね油は昔ながらの釜炒り圧搾法で搾った手作りの油です。原料のなたねは四日市市川島地区栽培した国産の「ななしきぶ」を 100%使用しております。

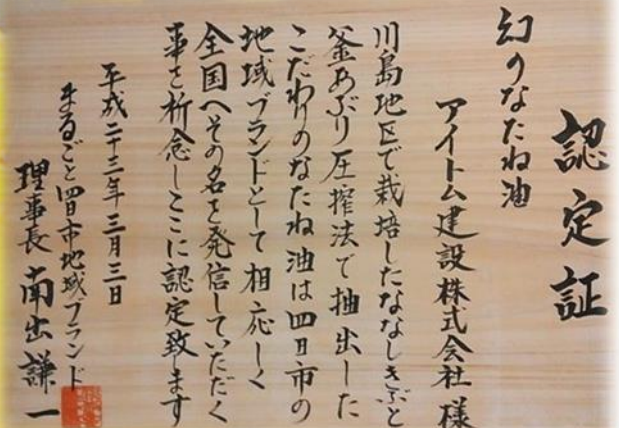
この商品には酸化防止剤・食品添加物は使用しておりません。



共同作業の様子

平成 23 年にまるごと四日市地域ブランドに認定されました。

※まるごと四日市地域ブランドとは、四日市の特産物などをブランドとして認定し、安全で安心な食生活を提供するとともに、四日市ブランドを全国に発信するという活動内容で設立された、プロの料理人を主としたメンバーからなる NPO 法人です。



600g 1,500 円



275g 900 円

共同販売は、全社協セルプ協の承認のもと行っております。