



安政4年の創業以来、160年、圧搾法・静置法にこだわり、じっくり丁寧に胡麻油を搾っています



金岩井純正胡麻油



横浜コットンハーバーにある本社工場

得意技術

胡麻を加熱焙煎したあと、圧搾法で油を搾ります。胡麻油の風味・香味は、焙煎の温度と時間が大きく左右し、とても難しい作業のため、経験豊かな匠がしっかりと見守ります。搾油された胡麻油は、粗濾過された後、不純物を取り除くためにタンクで静置され、綿布のフィルターで仕上げ濾過をしてから製品となります。

主要事業・主要製品

胡麻油、調合油、胡麻ラー油、ねり胡麻、健康補助食品

得意な顧客・市場分野

業務用…外食、加工食品メーカーなど、家庭用…百貨店、スーパーなど、
健康補助食品…健康食品専門店など、
海外…スーパー、小売店など、その他…通信販売

今後の展開について

海外輸出の拡大、プレミアムオイルの開発

グローバルビジネス

昭和初期より海外との取引が始まり、現在はアメリカ、東南アジア、EU 諸国向けに胡麻油、ラー油を輸出している。

受賞実績

平成26年 モンドセレクション3年連続金賞受賞、
モンドセレクション国際優秀品質賞受賞



胡麻油の搾油工程

取得資格・認証 (ISO等)

平成28年 ISO22000取得
(胡麻油、調合油、ラー油の設計・開発、製造及び配送)

横浜市の認証制度

平成27年 食品衛生最優秀賞受賞
平成28年 横浜知財みらい企業認定
平成29年 横浜型地域貢献企業認定

主要取引先

三菱食品(株)、三井食品(株)、伊藤忠食品(株)、国分(株)、
JFC ジャパン(株)、カナダ(株)

取引先金融機関

横浜銀行

名称	イワインゴマアブラフシキガイシャ 岩井の胡麻油株式会社	代表者	岩井 徹太郎	担当窓口	岩井 理恵子	資本金	3,500万円	従業員数	30名
所在地	〒221-0053 横浜市神奈川区橋本町2-1-26			TEL	045-441-2033	FAX	045-441-2037		
HP	http://iwainogomaabura.co.jp			E-mail	info@iwainogomaabura.co.jp				