



創業明治十九年

胡麻の老舗 九鬼

もっと、便利に。



味や香りを抑えた万能ごま油  胡麻油の老舗 純正 鬼 太白胡麻油 たいはく ごま 創業明治十九年 低温圧搾法  280g 写真はイメージです	味や香りを抑えた万能ごま油  胡麻油の老舗 純正 鬼 太白胡麻油 たいはく ごま 創業明治十九年 低温圧搾法  素材の味を活かす 420g 写真はイメージです	炒め物・風味付けなどに  胡麻油の老舗 純正 鬼 ヤマシチ 七胡麻油 創業明治十九年 圧搾法  まろやかで上品な香り 420g 写真はイメージです	炒め物・風味付けなどに  胡麻油の老舗 純正 鬼 ヤマシチ 七胡麻油 創業明治十九年 圧搾法  280g 写真はイメージです
--	--	---	---

便利な【紙パック】で新発売

軽い！



新商品
(420g 紙パック) 340g 瓶

容器重量 約30g！使いやすい容量
でお買い物帰りの持ち運びも楽に。

捨てやすい！



ご使用後は「可燃ごみ」として廃棄
可能。洗う必要もありません。

※各自治体により異なる場合がございます。

保存性◎



遮光度が高く、劣化しにくい素材。
瓶と同等の保存性があります。

素材の味・香りを活かす

九鬼太白純正胡麻油

焙煎ごま油特有の色や香りのない、ごま本来の旨味を引き
出したごま油。揚げ物や炒め物、パスタなど、素材の味を
引き立てたいときにおすすめです。
製菓にもお使いいただけます。



まろやかな香りを楽しむ

九鬼ヤマシチ純正胡麻油

まろやかで上品な香りと味わいが特徴の九鬼の屋号
〈ヤマシチ〉と命名された当社の看板商品。煮物や
炒め物などに加えるだけでいつもの料理が風味豊か
に仕上がります。



九鬼産業のこだわり
創業130余年。
当時から続けている「圧搾法」。
圧力だけでごま油をしぼり出す、
昔ながらの伝統製法です。
手間と時間はかかりますが、ごま本来の
香りと味を引き出すために守り続けている
九鬼産業のこだわりです。



商品名	内容量	形態	商品サイズ(mm)	ケースサイズ(mm)	JANコード	ITFコード	賞味期限
九鬼太白純正胡麻油	280g	6入	60×60×144 (重量 310g)	205×140×160 (重量 2.1kg)	4972370108012(単品) 4972370108029(ケース)	14972370108019	1.5年
	420g	6入	60×60×180 (重量 450g)	205×140×195 (重量 2.9kg)	4972370108036(単品) 4972370108043(ケース)	14972370108033	1.5年
九鬼ヤマシチ純正胡麻油	280g	6入	60×60×144 (重量 310g)	205×140×160 (重量 2.1kg)	4972370108050(単品) 4972370108067(ケース)	14972370108057	2年
	420g	6入	60×60×180 (重量 450g)	205×140×195 (重量 2.9kg)	4972370108074(単品) 4972370108081(ケース)	14972370108071	2年

東京支店 東京都中央区日本橋大伝馬町6丁目8番(PMO日本橋大伝馬町8F) 〒103-0011 TEL(03)3663-9771
名古屋営業所 名古屋市中区牛島町2-5(TOMITA BLD.7F) 〒451-0046 TEL(052)462-8117

大阪営業所 大阪市中央区今橋4丁目3-22(淀屋橋山本ビル11F) 〒541-0042 TEL(06)6228-7061
福岡営業所 福岡市博多区博多駅東2-15-19(KS・T駅東ビル4F) 〒812-0013 TEL(092)472-7966

九鬼産業株式会社 <https://www.kuki-info.co.jp/> お客様相談窓口 ☎0120-50-1158

25.03.25-01