

あの菜種油が伝説になる前に



会津発

平出油屋さんの技を 未来につなぎたい！

職人技を継承！昔ながらの玉締め圧搾法で搾る
「平出油屋の菜種油」を守りたい

目標額 1000万円

料理人や職人がその香りや鮮度に驚く「平出油屋の菜種油」。全国でも珍しい伝統的な玉締め圧搾法という製法を用い、素材そのままの油を作り続けてきた平出油屋さんが様々な事情で廃業されてしまいました。その設備を譲り受け、職人技を継承して、特別に美味しい菜種油を未来に残すため、お力をお貸してください！



小原 直樹（とうふ屋おはら）

1999年、東京から会津に移住。独学で豆腐作りを学び2000年に高郷町で「とうふ屋おはら」を開業、日本一おいしい豆腐作りを目指している。開業時から揚げ物には平出油屋の油を使い続けており、なくてはならない油。平出油屋の廃業を知り、悩んだ末、平出さんに弟子入り、その技術を受け継ぎ、自前の油を絞ることに挑戦します！

クラウドファンディング

 **CAMPFIRE**
挑戦中！

プロジェクトページはこちら ▶

2024年6月22日～7月31日

CAMPFIRE 平出油屋

検索



 **とうふ屋おはら**

月・火・水 定休（祝日でも休業） 営業時間 11:00-17:00
〒969-4316 福島県喜多方市高郷町大田賀字地神原 1308-2
TEL:0242-85-2770 ホームページ：ohara21.com

天保十二年（一八四一年）の創業以来一七八年にわたり、昔ながらの玉締め圧搾法を用いて美味しい油を作り続けてきた「平出油屋」。一般的に手に入る安価な食用油の殆どは、化学処理による効率的な抽出法での搾油によって、風味が損なわれ、油は変質してしまいます。平出油屋では、「出来るだけ自然に、そして香りが良く美味しい油を」という信念のもと、国産の素材にこだわり、効率よりも、素材の味を損なわない製法にこだわってきました。手間と時間をかけて作られた油は菜種そのもの。揚げ物は香り良く綺麗な黄色に仕上がりと、カラリと揚がり、あっさりとした味わい。油が減った時には継ぎ足すことで力を取り戻します。

日本全国で愛されてきた、会津の誇りのひとつであった「平出油屋」。その「平出油屋」が、機械の老朽化、担い手の高齢化によって、二〇二二年九月三〇日をもって閉業となりました。

他には変えられない、その油作りを継承しようと、「とうふ屋おはら」の挑戦は続きます。



おすすめリターンのご紹介

菜種油を使った焼き菓子



10,000 円

お届け予定日：2025年10月

とうふ屋おはらの お楽しみ揚げ物・豆腐セット



3万～100万 円

お届け予定日：2024年8～12月

クラウドファンディング記念ラベル 菜種油2合瓶（330g）



3万～100万 円

お届け予定日：2025年10月

プロジェクトキックオフ トークイベント

これまでとこれからの油の話 vol.2

SUN

6/23



↑当日の動画

ゲスト 平出 祐一（平出油屋）、小原 直樹（とうふ屋おはら）

司会 渡部 あきこ（ライター）

6月22日から始まったクラウドファンディングに合わせ、キックオフイベントが開催されました。応援者の作ったお菓子や食べ物が並び、トークイベントが行われました。

平出さんからは、平出油屋の歴史や継承への挑戦への感謝の言葉、小原さんからは平出油を継承することの意義や意気込みが語られました。未来の油を語らう時間に、たくさんの参加者が耳をかたむけました。



皆様のお気持ちと力を集結し、プロジェクトの応援をよろしくお願いたします！