

100%純正新鮮 胡麻清油

每瓶定價280元的胡麻清油，是一種兼有胡麻香味和營養的炒菜油。

台南縣善化鎮農會去年首次用胡麻研製炒菜用的清油，在推出後曾舉辦一場胡麻清油品嚐會，結果每瓶280元的產品一下子全賣光，令人意想不到的是買者大都是住農村的人。

為什麼農村的人肯花高價買它呢？據農會供銷部李幸娟表示，鄉下人自己種胡麻才知道胡麻價，而且知道真正好的品質是怎麼樣，所以一瓶280元，他們覺得價錢合理。

善化鎮的胡麻清油其原料——胡麻，完全是由鎮內農民所種植，經農會收購後交鎮上胡麻工廠研磨而成。每瓶成本估計在330元左右，價錢雖有點兒貴得離譜，（因市面上類似容量胡麻油不過120～150元之間），但保證是100%的賠錢和100%的純正新鮮。胡麻清油是胡炳輝先生擔任總幹事3年以來首次推出的新產品，他為了慎重其事，在胡麻研製過程中，還派人到現場監製。

為什麼要推出這種成本高到幾無市場競爭力的食用油呢？胡總幹事有他獨到的看法。他說：「現代的人很有錢，只要產品的品質確實好，大部份的人都花得起。本省的胡麻原料目前每公斤100～120元，價錢的確是很貴，但貨品新鮮則毫無疑問。再以中國民間古老的方法研磨榨出清油狀，就可提供一些喜歡胡麻香味但又怕吃多會上火的消費者使用。」這項新產品今年元月份在台南區農改場舉辦的雲嘉南農特產品展售會上亮相，雖然不是很轟動，但也吸引不少人前往參觀和詢問。

有關胡麻油和胡麻清香油的區別，胡總幹事說明：「胡麻油做得比較濃、比較熟；胡麻清油則比較淡、比較清。」所以胡麻清油是一種兼有胡麻香味和營養的炒菜油。

首次推出的胡麻清油產品不多，總數不到2000瓶，其庫存亦不過數百瓶，有意購買者可託親友至善化鎮中山路242號的農會供銷部購買，或電洽(06)5836111。



善化鎮胡總幹事(右)和他的得意產品



有胡麻的芳香和炒菜油的清淡——胡麻清油，售價不低。