



한 병 한 병 정성을 담아 보내드립니다.

기름처럼 깊고 고소한 인연, 앞으로도 오래 이어가고 싶습니다.

다음에도 다시 찾고 싶은 기름집으로 보답하겠습니다.

려니유의 더 많은 이야기와 상품은 아래 QR을 통해 만나보실 수 있어요.



고객님의 건강한 식탁을 위해,

려니유는 앞으로도 변함없이 정성을 다하겠습니다.



안녕하세요, 려니유입니다.

정성껏 만든 건강한 기름을 찾아주셔서 감사합니다.

려니유는 매일 아침, 깨끗한 공간에서

신선한 원료를 정성껏 짜내며 기름을 만듭니다.

“나와 내 가족이 안심하고 먹을 수 있는 기름”을 기준으로,

좋은 재료만을 선별해 한 방울 한 방울 진심을 담아내고 있습니다.



## 만드는 과정



## 려니유의 기름은

### 만드는 방식부터 다릅니다.



- 직접 산지를 찾아가  
깨의 상태를 눈으로 확인하고 맛본 후 구매
- 저온에서 볶고, 저온에서 단 1회만 찻유
- 깨는 3회 이상 정성껏 세척
- 병은 물 세척 후 고온 자외선으로 살균해 병입
- 찻유 기계는 매일 관리하며 스팀 살균
- 벤조피렌 불검출
- 유리병, 기계, 공간까지 위생을 최우선으로 운영

## 보관 방법

### 참기름

직사광선과 열기를 피해 서늘한 곳(25°C 이하)에 보관해 주세요.

참기름에는 리그난 계열 향산화 성분이 풍부해 상온에서도 쉽게 산패되지 않습니다.

다만 냉장 보관 시 고소한 향과 품미가 약해질 수 있어, 서늘한 실은 보관을 권장 드립니다.

보관 시에는 뚜껑을 꼭 닫고, 직사광선과 열기를 피해주세요.



### 들기름·생들기름

직사광선을 피한 냉장 보관(0~10°C)이 필수입니다.

들깨에는 불포화지방산 '오메가3(a-리놀렌산)'이 풍부한데, 이 성분은 산소와 열에 민감해 쉽게 산패됩니다.

제품 수령 후에는 반드시 냉장 보관하고, 생들기름의 경우 개봉 후 2~3개월 내 섭취하시는 것이 좋습니다.

기름도 잘 만든 것만큼, 잘 보관하는 것이 중요합니다. 보관도 제대로! 끝까지 건강하게!

### 바닥에 보이는 침전물, 걱정하지 마세요!

참기름과 들기름에 생기는 침전물은 깨를 유압식으로 압착할 때 함께 추출된 소중한 식물성 섬유질입니다.

통찰깨, 통들깨의 각종 영양분인 식물성 단백질, 비타민, 리그난, 레시틴 등 영양 성분이 가득하니 드시기 전 살짝 흔들어 군일하게 섞어 드시면 영양소까지 놓치지 않고 온전히 즐기실 수 있습니다.