



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.



인스타그램



스마트스토어



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.



려니유의 기름은 만드는 방식부터 다릅니다.

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

만드는 과정



보관 방법

참기름

직사광선과 열기를 피해 서늘한 곳(25°C 이하)에 보관해 주세요.
참기름에는 '리그난' 계열 항산화 성분이 풍부해 상온에서도 쉽게 산패되지 않습니다.
다만 냉장 보관 시 고소한 향과 풍미가 약해질 수 있어, 서늘한 실온 보관을 권장 드립니다.
보관 시에는 뚜껑을 꼭 닫고, 직사광선과 열기를 피해주세요.

들기름 · 생들기름

직사광선을 피한 냉장 보관(0~10°C) 이 필수입니다.
들개에는 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.
통깨, 통들깨의 각종 영양분인 식물성 단백질, 비타민, 리그난, 레시틴 등 영양 성분이 가득하니 드시기 전 살짝 흔들어
균일하게 섞어 드시면 영양소까지 놓치지 않고 온전히 즐기실 수 있습니다.