



元気に  
なる油!

毎日おいしく!!

# 焙煎えごま油



生えごま油は、体に良いけど、美味しくない。  
冷蔵庫に眠りがち。えごまをゆっくりと焙煎する  
ことで、美味しく毎日使える焙煎えごま油を  
作りました!



美味しいから毎日の食事に  
どんどん使えます! (40代主婦)



色々な料理に使えて、健康維持にも  
役立つ魔法の油 (40代主婦)



健康油嫌いな亭主の生活習慣病予防  
に使っています!! (40代主婦)



# 美味しく なっただけ!!



## 【焙煎ごま油と生えごま油】

※100gあたり含有量	焙煎えごま油	生えごま油
エネルギー	898kcal	900kcal
脂 質	99.7g	99.9g
炭水化物	0.1g	0.1g
食塩相当量	0.1g 未満	0.1g 未満
オメガ3	<b>64,000mg</b>	57,700mg
酸 価	<b>2.1</b>	0.8
過酸化価	<b>2.3</b>	6.4

**Q** オメガ3は熱に弱く、焙煎すると壊れると聞きましたが、焙煎えごま油は本当に体にいいのでしょうか？

**A** 【参考】ごま油の酸価の値は4以下であれば問題ありません。過酸化価の値は1～10であればほとんど酸化していない状態です。10～30になると、酸化が進み始めています。焙煎して栄養価が減ったり、酸化が進むのではという懸念がありますが、検査結果からも栄養価の減少や酸化に問題がないことが分かっています。

北九州生活科学センター調べ

えごまを実の状態で焙煎しており、搾油後は非加熱です。

# 新仕様で鮮度長持ち さらに使いやすくなりました!

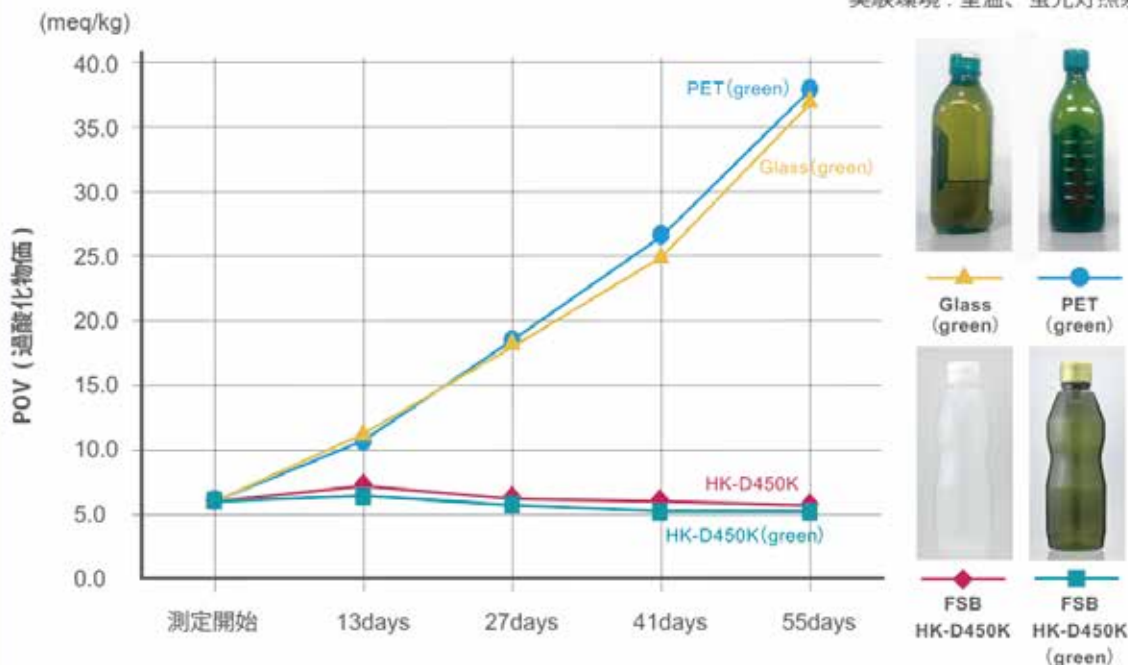
キューピーマヨネーズの容器を作っている  
キョーラク様のハクリボトルを採用!



日本から韓国へ  
持って行って充填  
しています!

## 二重剥離ボトルなら3か月経っても美味しいまま!

実験環境: 室温、蛍光灯照射



## 鮮度を保持!

Keep Fresh!

内袋に酸素バリア性を付与。  
中身が減るにつれて内袋が  
外側から剥離して縮む為、  
中身と酸素が接触しにくいです。



## スクイズ可能!

squeezable!

柔軟性があるので、  
適量をしぼり出すことが  
できます。

# 今、大注目のオメガ3脂肪酸

## 血液サラサラ！

オメガ3脂肪酸にはコレステロール値や血圧を下げる働きがあり、血液をサラサラにしてくれる効果があります！



## 花粉症予防に！

アレルギーの原因にはオメガ6の過剰摂取です。オメガ3とバランスよく摂取することで症状を緩和できます。乳幼児のアレルギーには母親の食事も影響するので、授乳中の人オメガ3を摂取することでアレルギー予防につながります。



## ダイエットに！

オメガ3には悪玉コレステロールや中性脂肪を減らす働きがあります。血液をサラサラにする効果もあるので、内臓脂肪が燃焼し、ダイエット効果、メタボリック症候群の予防が期待できます



## 認知症予防

Aリノレン酸は体内でオメガ3系のDHAやEPAに変換されます。DHAは脳内の抗酸化酵素を活性化させる働きがあるため、記憶力や学習能力を高めたり、うつ予防に効果があります。



## 肌トラブル解消

オメガ3は肌の新陳代謝、ターンオーバーに必要な脂肪酸で、さらに抗炎症作用があります。不足するとニキビや肌荒れなどの肌トラブルを引き起こしやすくなります。



## 生活習慣病予防

オメガ3系脂肪酸には、コレステロール値や血圧を下げる働きがあり、血液をサラサラにしてくれる効果があります。動脈硬化、高血圧、脂質異常症などにつながる生活習慣病を予防する効果が期待できます。

