

商品名: インカインチオイル 4g x 20 包

定価 ¥1,100 (税抜)



原材料 サチャインチ種子油 (表示例)

添加物 なし

原産国 ペルー

栄養成分表示 (1包 4g 当たり)

熱量 36kcal、たんぱく質 0g、脂質 100g、炭水化物 0g、ナトリウム 0mg、コレステロール 0mg

製造工程

原料 (種実) 受入 ⇒ 保管 (種実) ⇒ 殻剥き ⇒ 選別 (磁石による金属異物除去含む) ⇒ 圧搾 ⇒ フィルタリング① ⇒ ドラム缶充填 ⇒ 工場出荷前検査 ⇒ 輸入 ⇒ 輸入ロットの受入検査 ⇒ アルミパウチ充填 ⇒ 製造ロットの出荷前検査 ⇒ 出荷

セールスポイント

- ペルーアマゾン産のインカグリーンナッツ (サチャインチ) を搾った油です。
- 青魚の成分であるEPAやDHAに体内で変換する、オメガ3脂肪酸が概ね50%を占めています。オメガ3脂肪酸の特徴は、体内で燃焼しやすく、悪い脂 (中性脂肪、LDL コレステロール、皮下脂肪等) を押し出してくれる点です。オメガ3含有量としては、現在日本のマーケットで手に入る植物性油脂の中で最も多い部類に入ります。
- 製法はコールドプレスで、無添加・未精製のオイルです。そのため原料 (ナッツ) 由来の脂溶性成分がそのまま油に溶け込み、とりわけ天然のビタミンEが豊富です。
- オメガ3植物油は、アマニ油やエゴマ油やシソ油が知られていますが、いずれも酸化しやすい弱点があるところ、インカインチオイルだけはビタミンEなどの抗酸化成分が豊富なので酸化に強いです。
- 強力な抗酸化力のおかげで、開封後も新鮮さが長期間持続し、風味の劣化が少ないです。また、炒め物やグリルなどの加熱調理も含め幅広い料理に使えます。
- 風味はオリーブオイルのように強く主張することはありませんが、調味料としての役割に徹する中、油とは思えないほどにあっさりしていて、食材の美味しさを上品に引き出します。
- インカインチは、サチャインチのパイオニアで、ペルー最大手のアグロインダストリアス・アマゾン社のブランドです。

☆ 使い切りタイプなので、いつでも新鮮、外食にも便利。



➢ キャッチコピー (30 字前後)

使い切りでいつでも新鮮、外食にも便利なオメガ3オイル。

➢ キャッチコピー (40 字前後)

オメガ3を50%含有。天然ビタミンEが豊富で抗酸化力はアマニ油の2.5倍。

内容量 (NET)	80g (4g*20 包)	包装込み重量	114g
容器 W*D*H	5.5 * 10.2 (cm)	JAN CODE	4562393000105
ボール (内箱) / W*D*H	36.5*26*11.5(cm)	ボール (内箱) / 入数	24 個
ケース (外箱) / W*D*H	55.5*38*13.5 (cm)	ケース (外箱) / 入数	48 個
賞味期限	製造日から 18 カ月	アレルギー表示	必要なし
遺伝子組換の有無	なし	容器材質	小袋 PE,PET 容器 PET
原料製造会社名	アグロインダストリアス・アマゾン社	販売者名	(株)アルコイリスカンパニー
お召し上がり方	サラダやマリネなどの生食に最適で、軽く炒める程度の加熱調理にも使用できます。		
保存方法	高温及び直射日光を避けて保存して下さい。開封後は冷蔵保存して下さい。		

お問い合わせ先	(株)アルコイリスカンパニー 〒271-0096 千葉県松戸市下矢切 72 Tel 047-711-5041 Fax 047-361-6395 Email info@arcoiris.jp ホームページ www.arcoiris.jp
---------	--