

商品名：インカグリーンナッツ・インカインチオイル 105g
 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（100g 当たり）

熱量 900kcal、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 ⇒ フィルリング^① ⇒ スレーツク ⇒ フィルリング^② ⇒ テカツク ⇒ 工場出荷時検査 ⇒ ドラム缶充填 ⇒ 輸入 ⇒ 輸入口の受入検査 ⇒ 瓶充填 ⇒ 製造口の出荷前検査 ⇒ 出荷

□ セールスポイント

- ペルーで伝統的且つ自然で農業を使わない方法で栽培された、「サチャインチナッツ」（トウダイグサ科ブルケネティア属ボルピリス種）を原料とした無添加・未精製のオイルで、その利用の起源はプレインカの時代に遡ります。
- コレステロール低下や動脈硬化性疾患（心筋梗塞や脳梗塞）予防において、オメガ3が注目されていますが、その代表は魚で、EPAとDHAが多く含まれています。インカインチオイルは、体内にある酵素によってEPAやDHAに変換される α -リノレン酸が約50%含まれていて、魚を食べると同じ生理効能が期待できます。
- α -リノレン酸の含有率については、アマニ油やエゴマ油（シソ油）と同程度で、オリーブオイル（0.6%）の約83倍で、必須脂肪酸（オメガ3とオメガ6）の比率は5：3とバランスがよい。
- 油とは思えない程あっさりとしていて、緑黄野菜のような香りがあり、後味もスッキリしています。
- 強力な抗酸化力を持つビタミンE（トコフェロール γ 体と δ 体）を多く（100g中220mg）含んでいることから、オメガ3系オイルとしては比較的酸化し難いのが特徴。
- 抗酸化成分のトコフェロールに加え、植物ステロール（ β シトステロールなど）も多く（100g中240mg）含むことから、活性酸素による体内の酸化損傷を防ぐなど、エイジングコントロールの効果も期待できます。
- 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・マツコ社のブランドです。

□ キャッチコピー及び商品説明

- ◇ 30字前後：新鮮さが長持ち！酸化安定性に優れたオメガ3オイル
- ◇ 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。
- ◇ 50字前後：森のEPA&DHA。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。
- ◇ 商品説明（300字前後）：

南米で古くから食されてきたインカグリーンナッツの種子を搾った無添加・未精製のオイル。体内でDHA等に変換される α -リノレン酸が約50%。体内で燃焼しやすいオメガ3オイルです。天然のビタミンEが豊富で抗酸化力はアマニ油の約2.5倍。野菜との相性が抜群でサラダドレッシングに最適。豆類や豆腐などの植物性タンパクとの相性も良く、豆スープの仕上げや納豆に混ぜると、香ばしさと味わいがプラスされます。オイルとは思えないほど、あっさりして食べやすく、醤油や味噌などの発酵調味料とも合うので、和食の惣菜に少量回しかけると、素材が引き立ち美味しさが増します。オメガ3オイルとしては唯一加熱調理に使えるので、野菜炒めや豚の生姜焼きの炒め油にもなります。開封後は冷蔵保存で3ヶ月を目安に使い切ってください。

内容量（NET）

105g

ガラスボトル込み重量

266g

容器 W*D*H	4.0*4.0*14.5 (cm)	JAN CODE	452393000112
ボール(内箱) / W*D*H	29*17.5*15 (cm)	ボール(内箱) / 入数	24 本
ケース(外箱) / W*D*H	40*29*18.5 (cm)	ケース(外箱) / 入数	48 本
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	ガラスボトル、PP キップ、紙ラベル
原料製造会社名	アール・ロイヤル・ストリアス・アマゾン・カス社	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		