

【商品名】 インカグリーンナッツ・インカインチオイル 180g 【定価】 ¥1,650 (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、コレステロール 0mg、炭水化物 0g、食塩相当量 0g			
製造工程			
原料 (種実) 受入 ⇒ 保管 (種実) ⇒ 殻剥き ⇒ 選別 (目視) ⇒ 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】

①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。②青魚の成分である EPA や DHA に体内で変換する、オメガ 3 脂肪酸が約 50% を占めています。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。③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。④オメガ 3 オイルは、アマニ油、エゴマ油、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は酸化に強く、唯一加熱調理にも使えます。⑤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。⑥オリーブオイルやゴマ油と異なり料理の香り付けには向きませんが、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。⑦インカインチは、サチャインチのパイオニアのアグロインダストリアス・アマゾニカス社のブランドです。

【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、あっさりしていて食べやすく、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)	180g	ガラスボトル込み重量	424g
容器 W*D*H	4.3*4.3*18.5 (cm)	JAN CODE	4562393000013
ボール (内箱) / W*D*H	22.3*17.5*20 (cm)	ボール (内箱) / 入数	12 本
ケース (外箱) / W*D*H	36*23.5*22 (cm)	ケース (外箱) / 入数	24 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 キャップ、紙ラベル
原料製造会社名	アグロインダストリアス・アマゾニカス社	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。		