

商品名：ヘンプインカインチブレンドオイル・チャスキ 180g 本体価格：¥1,480（税抜）



名称：食用調合油

原材料名：食用麻の実油、ヘンプシードオイル、食用サチャインチ種子油

添加物：なし

栄養成分表示（100g 当たり）：

熱量 900kcal、たんぱく質 0g、脂質 100g（n-3 系脂肪酸 30g、n-6 系脂肪酸 50g）、コレステロール 0mg、炭水化物 0g、食塩相当量 0g

一括表示：

名称：食用調合油、原材料名：食用麻の実油、食用サチャインチ種子油、内容量：180g、保存方法：直射日光を避け涼しいところで保存、販売者：(株)アルコイリスカンパニー千葉県松戸市下矢切 72 TEL：047-711-5041

製造工程：【ヘンプシードオイル=カナダ】カナダ保健省による育種及び THC（テトラヒドロカンナビノール成分）管理→種まき・栽培・収穫・畑での THC テスト→<種子>種子を湿度 8%で乾燥保管、99.9%の品質レベルまで洗浄、目視検査、顕微鏡検査、過酸化物質検査により確認→<種子加工>50℃以下の低温エキスプレッサータイプ圧搾機で圧搾→<オイル濾過>ラインドラム容器にオイルを静置し、1μ紙フィルターで濾過。過酸化物質試験→<ヘンプシードオイル>200LTドラム缶に充填、無作為に抽出したサンプルを THC 検査【インカインチオイル=ペルー】種まき・栽培・収穫→原料（種実）受入→保管（種実）→選別→殻剥き→選別→低温圧搾→濾過→ドラム缶充填→工場出荷前検査 【日本】原料油の受入検査（外見検査、酸価、過酸化物質価、官能検査）→混合→缶充填→小分け前検査（酸価、過酸化物質価、官能検査）→濾過→瓶詰め充填→計量→打栓→ラベル貼付→目視検査→箱詰

□チャスキオイルとは

この商品は、低温圧搾のヘンプシードオイル（麻の実油）をベースにインカインチオイル（サチャインチ種子油）を配合したブレンドオイルです。独自の配合により、①必須脂肪酸の黄金比率と優れた酸化安定性の両立、②まろやかでくせのない風味。植物性カンナビノイドを美味しく摂取。③サラダ等の生使いから炒めもの等のクッキングオイルまで幅広い用途、において特筆すべき特徴があります。

【特長1】バランスのとれた脂肪酸組成

ヒトが生きるためにはオメガ6（n-6系）とオメガ3（n-3系）の2種類の必須脂肪酸は必要不可欠で、いずれも不足すると欠乏症が現れます。オメガ6の欠乏症は不妊や成長の遅れ、皮膚の病変、オメガ3では、脳・神経系、網膜の機能低下など。厚生労働省の「日本人の食事摂取基準（2000年版）」では、オメガ6とオメガ3の摂取量の目標バランスは「4対1」との見解が示され、5年後に策定された「日本人の食事摂取基準（2005年版）」ではより具体的に、α-リノレン酸（n-3系脂肪酸）の1日の摂取目標量（成人男性で2.6g/日以上、成人女性で2.2g/日以上）が設定されました。これにより脂質栄養の分野においては、リノール酸（オメガ6）の過剰摂取とα-リノレン酸（オメガ3）の欠乏に関する啓発が進み、脂質栄養学の発達に伴う認知症予防等健全な脳神経機能に対する意識の高まりも手伝い、DHA/EPAを多く含む魚介類の摂取の重要性や、シソ油、エゴマ油、亜麻仁油、インカインチオイル等のα-リノレン酸を多く含む植物油が普及しました。

オメガ6とオメガ3の脂肪酸はいずれも必須脂肪酸であることから、どちらが悪でどちらが善というものではなく、私たちのからだの中では限られた椅子を奪い合うように競合的に代謝され、そこから作られる生理活性物質の活性にも違いがあります。油脂の摂取はこれら必須脂肪酸のバランスが重要で、オメガ6とオメガ3の比率については「3対1がベスト」（Deferne and Pate, 1996; Callaway, Tennila & Pate, 1996; Erasmus, 1999）とする説もありますが、食事による脂質摂取を考える場合は、いかにも「あぶら」と意識できる植物油やバターに加えて、穀類や豆類、牛乳、卵などに含まれる「見えない油」についても考慮する必要があり、日常の食事内容を基準に個々のケースに応じ個別に判断することが求められます。

オメガ6とオメガ3の必須脂肪酸は、どちらも欠乏してはダメですが、かといって過剰に摂取すると、いずれにしても炎症物質の原因になるなど弊害がでます。昨今の日本人の平均的な食事内容では、シソ油、エゴマ油、亜麻仁油、インカインチオイル等オメガ3を多く含む油脂を習慣的に摂取することで、体内の脂質バランスは確実に改善されますが、ある程度改善が進んだ段階での「油選び」の一つのガイドラインとして、油脂全体の摂取量は控える一方で、オメガ3は重視しつつも、オメガ6の摂取量はある程度増やす方向へとバランス調整することが重視されます。チャスキオイルは、オメガ3リッチなインカインチオ

イルと比較的オメガ6の多いヘンプシードオイルをブレンドすることで、必須脂肪酸のバランスを調整しています。

インカインチオイルとチャスキオイルの必須脂肪酸含有率の比較表		
	オメガ6 (n-6系) 脂肪酸	オメガ3 (n-3系) 脂肪酸
インカインチオイル	約30%	約50%
チャスキオイル	約50%	約30%

【特長2】ヘンプ由来の様々な脂溶性微量栄養成分

前で触れたように、チャスキオイルはヘンプシードオイルをベースに作られています。ヘンプシードオイルについては、その主要な栄養価値は、必須脂肪酸のバランスも考慮した上で、理想的な脂肪酸組成にあるとする考え方が多く存在する一方、近年そこに含まれる脂溶性微量成分に関する研究が進むなかで、様々な機能が明らかとなりつつあります。医療用大麻の有効成分としては、精神的作用を伴い様々な薬効をもたらすテトラヒドロカンナビノール (THC) がよく知られていますが、産業用大麻由来の天然成分については、1964年にイスラエルの化学者ラファエル・メクラム氏によってその化学構造が固定されて以来、カンナビジオール (CBD) に関する研究が大きく進展しています。カンナビジオールは、THCとは異なり精神的作用がない一方で、けいれんや発作の抑制、PTSD (心的外傷後ストレス障害)、統合失調症、認知症、骨粗しょう症などの治療に役立つことが期待され、米国ではニューヨーク、ワシントン、カリフォルニアを含む半数以上の州で合法化されています。CBDを始めとするヘンプ由来の cannabinoid 化合物は、これまでの研究において100種類以上が特定されています。これら cannabinoid 化合物群に含まれる各々の化合物は、私たちのからだの様々な部位に分布する cannabinoid 受容体に対し個別的に作用することで、それまで閉じていた細胞同士のコミュニケーション回路がオンになり、神経細胞を活性化すると考えられています。

THCやCBDの他にも、フラボノイドや、血中コレステロールの低下、動脈硬化・心疾患の予防や免疫機能調整に用途のある植物性ステロール (β -シトステロール)、ホルモンバランスの調整や精神安定効果のある β -カリオフィレン、ミルセン等のテルペン、アルピリンの原料としてよく知られているサリチルメチル酸、強力な抗酸化力を持つビタミンE (トコフェロール) や様々なミネラル等天然成分の含有が明らかとなっています。チャスキオイルには、ヘンプシードオイルに由来する天然の有効成分が含有されています。

ヘンプシードオイル含有微量成分	
カンナビジオール (CBD)	10mg/kg
テトラヒドロカンナビノール (THC)	検出せず
ミルセン	160mg/L
β -カリオフィレン	740mg/L
サリチル酸メチルサリチルメチル酸	微量
総ポリフェノール	29.86mg/100g
ステロール	478mg/100g
トコフェロール	92.1mg/100g

参考文献：

The composition of Hemp Seed Oil and Its Potential as an Important Source of Nutrition
 Characterization of Polyphenols and Evaluation of Antioxidant Activity of Finola Hemp (Cannabis sativaL.) Seed Oil
 Hempco Canada Specifications - Hemp Seed Oil
 2016年1月15日号 NATIONAL GEOGRAPHIC

【特長3】 インカインチ由来の優れた抗酸化力

トコフェロール（ビタミンE）等天然の抗酸化成分を多く含むインカインチオイルを配合したチャスキオイルは、不飽和度が高く（90%超）且つ必須脂肪酸（オメガ3とオメガ6）の割合が80%を超えているにもかかわらず、優れた酸化安定性が特徴です。

日本老化制御研究所による PAO-SO 総抗酸化能比較データ	
試料名	総抗酸化能 ($\mu\text{mol/L}$ antioxidant power)
インカインチオイル	11,752
ヘンプシードオイル	6,504
エゴマ油（未精製）	5,229
亜麻仁油（有機・未精製）	5,000
EXV オリーブオイル	4,617

※数値が高い程、高い抗酸化能を示す。

インカインチオイル（グリーンナッツオイル）の酸化安定性について、昭和女子大学竹山恵美子准教授・福島正子教授らは、Physicochemical properties of Plukenetia volubilis L. seeds and oxidative stability of cold pressed oil (Green nut oil) 【ブルケネティア・ボルビリス・リノーレス種子の物理化学特性と低温圧搾グリーンナッツオイルの酸化安定性】（日本食品化学工学会英文学会誌 *Food Science and Technology Research* Vol.19, No.5 (2013) pp 875 – 882 に掲載）において、一次酸化（PV）と二次酸化（CV）の相関を踏まえ、エゴマ油と亜麻仁油との比較評価を実施し、結論として 140°C で 10 分間加熱した状態や 10 時間の紫外線照射の後でさえも、インカインチオイルは、他の 2 種類の油脂よりも酸化安定性において優れていると結論付けています。

チャスキオイルは、インカインチオイルに由来する優れた抗酸化特性を兼ね備えています。

【特長4】 まろやかで食べやすい風味と加熱調理にも美味しく使える幅広い調理特性

何と言ってもチャスキオイルの最大の特長は、まろやかな風味とその使いやすさにあります。2種類の風味豊かなコールドプレスオイルの絶妙なブレンドにより、手作りドレッシングやサラダ等の生使いは勿論、フライパンでの炒めもの、ソテーやグリルなどの焼き料理、アヒージョ等オイル煮、スープやお粥等嚙下食のトッピングまで幅広くお使い頂けます。チャスキオイルの美味しい使い方や調理例は、チャスキオイル商品リーフレットをご覧ください。

□自然との共生：

この商品に配合しているヘンプシードオイルは、無農薬原料を100%使用したカナダ SAFE プログラム認証品です。カナダ SAFE プログラムは、大麻の輪作による循環型農法の普及と生産性向上をサポートする一方、遺伝子組み換え原料、人工的な化学物質、生体に影響を与える一切の有機化合物を排除。すべての生産ロットで残留農薬検査を義務付けるなど、食の安全と適正な価格を両立する画期的な取り組みです。一方インカインチオイルは、ペルーアマゾンで伝統的、且つ自然で農薬を使わない方法で栽培されたインカインチナッツ（サチャインチナッツ）から作られています。また、アグロフォレストリー（樹木と農産物を同じ場所で同時に栽培する、多品種少量生産に適した農法）により生産された種子も積極的に使用しています。

□商品名（チャスキ）の由来：

チャスキとはインカの時代に活躍した飛脚で、アンデスに張り巡らされたインカ道を駆け抜け、メッセージを送り届ける役割を担いました。インカの飛脚の名を持つこのオイルは、健全な脳神経機能の維持に欠かせないオメガ3（n-3系脂肪酸）を多く含むインカインチと、カンナビノイド等様々な「大麻」由来の微量天然成分を含むヘンプシードオイルが合わさることで、脳内の神経細胞からカラダ全体の細胞同士をつなぐコミュニケーションチャンネルが活性化し、コロロとカラダに必要な栄養素を送り届けるメッセンジャーとして機能します。

□ 紹介文（200文字）

チャスキオイルは、低温圧搾のヘンプシードオイルをベースにインカインチオイルを配合したブレンドオイルです。独自の配合により、様々な脂溶性ビタミンやミネラルなど微量栄養成分を含むバランスのとれた脂肪酸組成と優れた酸化安定性が特徴です。手作りドレッシングやサラダ等の生使いは勿論、フライパンでの炒めもの、ソテーやグリルなどの焼き料理、アヒージョ等オイル煮、スープやお粥のトッピングまで幅広くお使い頂けます。

□ キャッチコピー（29文字）

加熱調理にも美味しく使える風味豊かなオメガ3ブレンドオイル

※関連諸法規に抵触する表現が含まれていますので、店頭用販促物等への転用はお控え下さい。

内容量 (NET)	180g	ガラスボトル込み重量	424g
容器 W*D*H	4.7*4.7*18.5 (cm)	JAN CODE	4562393000624
ボール (内箱) / W*D*H	24*17*22 (cm) (重量: 5.4kg)	ボール (内箱) / 入数	12本
ケース (外箱) / W*D*H	38*24.5*25 (cm) (重量: 11kg)	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
製造所	NPOアルコイリス (アルコイリスワークス)	販売者名	(株)アルコイリスカンパニー
お召し上がり方	手作りドレッシングやサラダ等の生使いは勿論、フライパンでの炒めもの、ソテーやグリルなどの焼き料理、アヒージョ等オイル煮、スープやお粥など嚙下食のトッピングまで幅広くお使い頂けます。※揚げ物には不向きです。		
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		