

**【商品名】 インカグリーンナッツオイル 105g 【定価】 ¥1,140 (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
<b>栄養成分表示 (100g 当たり)</b> 熱量 900kcal、たんぱく質 0g、脂質 100g (n-3 系脂肪酸 48g)、コレステロール 0mg、炭水化物 0g、食塩相当量 0g / $\gamma$ -トコフェロール 141mg	
<b>製造工程</b> 原料 (種実) 受入 ⇒ 保管 (種実) ⇒ 殻剥き ⇒ 選別 (目視) ⇒ 圧搾 ⇒ フィルリング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ペルーアマゾン産グリーンナッツ (サチャインチ) 由来のコールドプレス無添加・未精製オイル。原料由来の天然のビタミン E ( $\gamma$ -トコフェロール等) が豊富。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、オメガ 3 含有量としては、現在日本国内で入手可能な植物性油脂の中で最も多い部類に入ります。③アマニ油、エゴマ油、シソ油等よく知られたオメガ 3 オイルは、いずれも酸化しやすい弱点があるところ、本製品は酸化に強いいため、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る上、開封後も新鮮さが長期間持続し、風味の劣化が少ない特長があります。④油とは思えないほどにあっさりしていて、後味に油っぽさが残らず、食材の美味しさを上品に引き出すため、和食に最適。⑤本製品は、樹木と農作物を一緒に植え、植物と生態系の相互作用によって、熱帯雨林の森林機能を回復させる「アグロフォレストリー (森林農法)」で栽培したグリーンナッツ原料を積極的に使用しています。「インカグリーン」は、2030 年の SDGS 達成を目指す「アマゾンの森を創る」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グリーンナッツ (サチャインチ) 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  $\alpha$ -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)	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	4562393000921
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 キャップ、紙ラベル
加工者	NPO 法人アルコイリス	販売者	(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。		