

～ニュージーランドの肥沃な大地に育まれた～

有機 亜麻仁油(ニュージーランド産)



農業先進国ニュージーランドの豊かな自然の中で、
有機無農薬栽培で育てられた亜麻の種子を
低温圧搾抽出し、精製をかけない
ナチュラルな亜麻仁油ができました。



大さじ1杯(約15ml)に
オメガ-3脂肪酸が約8000mg

加熱しないでください

直接または、加熱しない料理(ドレッシング等)にお使ください
他にも・・・納豆に混ぜて・パンにつけて
(焼いたパンにつけても栄養素は失われません)

250ml 3,240円(税込)

★低温圧搾温度30度以下を実現★

通常、40度前後での搾油が一般的である中、
ニュージーランド産亜麻仁油は
搾油温度に徹底的にこだわりました。

クリアでスッキリとした味になりました

ニュージーランド産亜麻仁油の4つのポイント

- ① 低温圧搾未精製** (ていおんあつさくみせいせい)
～低温で圧搾されていますのでトランス脂肪酸を含みません～
- ② 黒ボトル(遮光性)**
～太陽光・蛍光灯などの光から油を守ります。…油は光で酸化してしまいます～
- ③ 有機JAS認定**
～無農薬・有機栽培(オーガニック)で作られていますので農薬の心配がありません～
- ④ スッキリとした味わい**
亜麻仁油独特の風味が苦手な方にオススメです

