

厳しい条件を満たす「パーフェクトオイル」

- 1 最高等級の亜麻を使用**
～厳しく管理されて栽培された安心安全の保証です～
- 2 低温圧搾 & 未精製**
～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～
- 3 黒ガラスボトル**
～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～
- 4 Pro-Cert 認定 / JOBA 認定**
カナダの厳しいオーガニック基準をクリアし、JOBA（一般社団法人日本オイル美容協会）の認定により品質の高さが認められています。

【日本オイル美容協会】
HP: <http://oil-biyou.jp>



各種オイルのこだわり

- 発注後、圧搾開始
- 生産管理（プレス・ろ過・検査・充填・出荷）
- 輸送ルート of 厳選
- 夏場輸入中止（輸送中高温になる可能性があるため、6月～9月の輸入は避けています）



販売者 株式会社 ニュー・サイエンス 京都市中京区釜座通三条上ル突抜町809番地

カナダ産亜麻仁油

～ 広大な亜麻畑より～



Pro-Cert認定/JOBA認定



大さじ1杯（約15ml）に
オメガ-3脂肪酸が
約 8000 mg
含まれています。

加熱せず
「フレッシュ」で
直接または、加熱しない料理
（ドレッシング等）にお使いください
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）



カナダ産亜麻仁油
容量370ml(345g)
本体価格3,800円（税別）



カナダ産亜麻仁油小ボトル
容量200ml(185g)
本体価格2,450円（税別）

パーフェクトポイント

★最高等級のもの

カナダ アルバータ州はロッキー山脈の存在により海から遠く、雨量より積雪量が多い地域の為、土壌の養分が外へと流れ出るのを防ぎ常に土地が肥えている状態を保ちます。この北緯50度付近で育つ亜麻は貴重で、品質が良いと世界から注目を浴びています。弊社はその地域で育った厳選亜麻仁を使用。



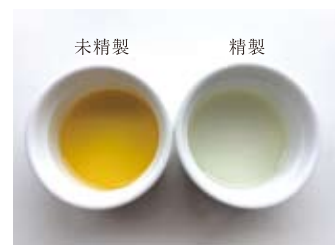
その貴重な亜麻仁を熟練のプレスマスターが慎重かつ丁寧に圧搾し、ろ過工程が落ち着くまで24時間体制で管理。また光・酸素になるべく触れさせない工程を経て国産特注ガラス瓶にボトルングします。その後、徹底管理されたルートを利用し皆さまの元へ美味しいオイルをお届けします。

★低温圧搾（コールドプレス）

亜麻仁油は、亜麻の実を搾って作られます。搾油方法は何種類もあり、搾油率を上げるために高温で加熱する方法や、化学溶剤で抽出する方法などがあります。しかし、もともと酸化しやすい亜麻仁油が高温に曝されるということは、過酸化脂質が増えたり、トランス脂肪酸が発生するなど、体に害を与えるリスクが高くなってしまいます。最も良い搾油方法は低温圧搾（コールドプレス）です。

★未精製

未精製のものは亜麻仁油が本来持っている栄養素を十分に摂取することができます。未精製の亜麻仁油は高級感あふれる黄金色をしています（右図）。では、なぜ精製したものがあるかというと、亜麻仁油独特のクセを消すためです。しかし、精製する過程で体に害のある化学溶剤を使用する他、酸化してしまいます。



※未精製と精製された亜麻仁油の違い

低温圧搾（コールドプレス）だけでなく「未精製」であることが重要なのです。

★Pro-Cert認定／JOBA認定

カナダのオーガニックに関する規約は全て国レベルで管理（CFIA）されています。CFIAのガイドラインを採り入れ、さらにカナダ独自の認証条件を組み込んだのがCORマークです。CFIAが認定した認証団体であるPro-cert社はカナダで一番農業が盛んなサスカチュワン州に本社を置き、ヨーロッパや北米を中心に様々な分野で活躍しています。また2017年よりJOBA（一般社団法人 日本オイル美容協会）の認定を取得しました。



★黒ガラスボトル（遮光）

油は光で酸化してしまいます。黒のボトルは太陽光・蛍光灯などから守ります。さらに、ボトル容量いっぱいには充填することで、ボトル内の揺れを抑え、酸化を防ぎます。特に亜麻仁油は酸化されやすい油です。透明容器に入った亜麻仁油では、酸化されていないか心配です。



徹底的に油の劣化を防ぐ（光から守る）

黒ガラスボトル（完全遮光）

太陽光のみならず、蛍光灯の光でも油は酸化してしまいます。特に亜麻仁油の主成分であるオメガ3脂肪酸は酸化しやすい油です。透明ボトルに特殊な加工「黒フロスト調塗装加工」を施し、完全遮光のボトルが完成します。



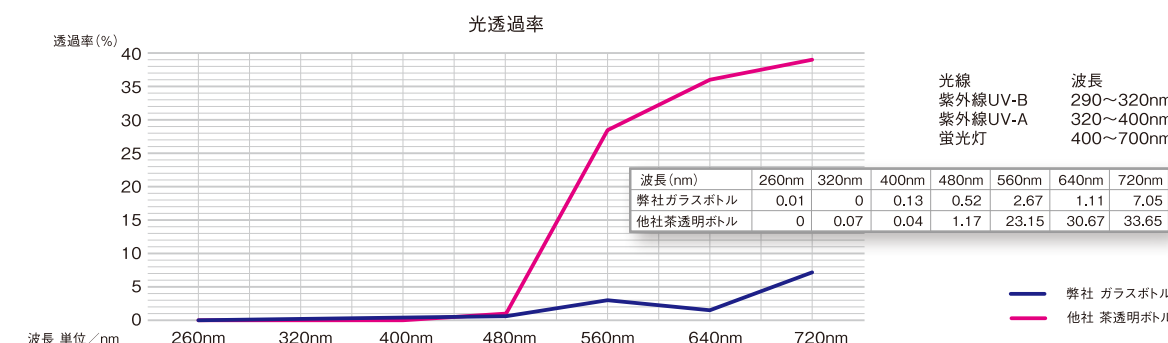
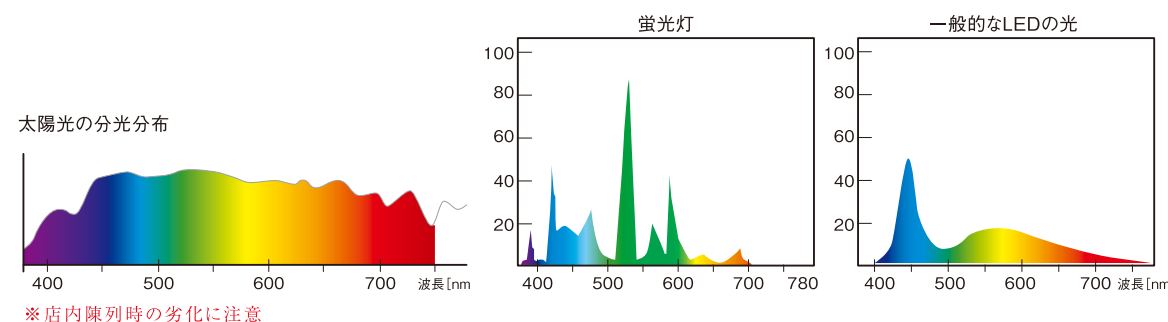
黒フロスト調
塗装加工



340～460nm（食用オイルが劣化する波長）の光を遮光する

清酒やビールにはよく茶色のビンが使用されています。これは光による変質を防ぐためですが、食品や飲料はそれぞれ影響を受ける波長が異なります。油の場合は340～460nmの波長に強く影響を受けてしまいます（酸化される）

太陽光はもちろん、蛍光灯やLEDの光でも
亜麻仁油は酸化してしまいます



カナダ産亜麻仁油のボトルは
340～460nmの光を99.79～99.92%カットします