

圧搾しぼり

えごま 一番

α-リノレン酸がたっぷり

α-リノレン酸は身体の中でEPA・DHAに変換されるなど特に現代の食生活に必須のn-3系脂肪酸です。

えごま一番にはα-リノレン酸が50%以上含まれています。

圧搾製法一番しぼり

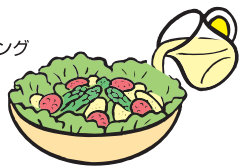
えごま（しそ科）の種子を化学溶剤を使わず圧搾法で搾ったα-リノレン酸が主成分の植物油です。

ヨーグルトにフルーツジュース、野菜ジュースなどとまぜて

スプーンにとってそのまま



ドレッシング



煮物・味噌汁などの仕上げに



●お召し上がり方●

なるべく生でお召し上がりいただくことをおすすめします。

ドレッシングに使ったり、味噌汁煮物・和え物等の仕上げに少し加えると味にコクが出ます。

えごま油とは

えごま（しそ科）は古来から日本で栽培され、日本人の生活に深く関わってきました。その油には現代人の食生活に不足しがちなオメガ3系（n-3系）脂肪酸のα-リノレン酸が50%以上含まれ、健康的な食生活に欠かせない油です。この脂肪酸は体内では作られず、厚生労働省から毎日摂るよう推奨され

ている必須脂肪酸です。体内に入ると魚にも含まれるEPA・DHAに変化したり、近年心配される偏った油の摂りすぎを改善する働きなどがあります。そのため生活習慣病の予防やアンチエイジングなど様々な面で期待される油として世界的に注目されています。

えごま一番

商品コード:100061
内容量:270g
税込価格:1,404円
(税抜価格:1,300円)
入数:12
賞味期間:1年



原材料:食用えごま油
(国内製造)、食用ごま油/酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

風味向上のため胡麻油3%入



えごま一番100

商品コード:100025
内容量:110g
税込価格:843円
(税抜価格:780円)
入数:30
賞味期間:1年6ヶ月



原材料:食用えごま油
(国内製造)/酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)

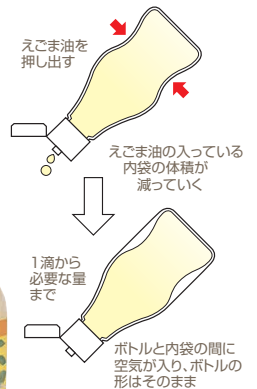


えごま一番 (デラミボトル)

商品コード:100062
内容量:200g
税込価格:1,329円
(税抜価格:1,230円)
入数:24
賞味期間:1年



原材料:食用えごま油
(国内製造)



※税込価格は1円未満の端数は切り上げております。

LOVE FOOD PEACE

HP <https://sokensha.co.jp/> Facebook <https://www.facebook.com/LOVEFOODPEACE> Instagram <https://www.instagram.com/sokensha/>

