理想の脂肪酸バランス

「オメガ３：オメガ６：オメガ９」が「２：１：２」と理想のバランスで含まれていますので油を使い分ける必要がありません。

2 : 1 : 2

オメガ３系脂肪酸
α-リノレン酸など体内で合成できない必須脂肪酸
体内でDHAやEPAになる
熱に弱く加熱調理には不向き

オメガ６系脂肪酸
リノール酸など体内で合成できない必須脂肪酸
オメガ3系とのバランスが大事とされている

オメガ９系脂肪酸
オレイン酸・エイコセン酸など
熱に強く酸化しにくいのが特長。

酸化に強いオイル

カメリナサティバの圧搾前の種子選別と不純物を可能な限り除去してから圧搾しぼりする事で、酸化に強いオイルに仕上げています。
さらに、加熱安定性に優れるオメガ９（オレイン酸、エイコセン酸）を３０％程度含んでいること、また、植物ステロールが豊富に含まれていることで加熱に強いオイルといわれています。
熱に強いので加熱調理ができ、開封後も常温保存が可能です。
複数の油を使い分ける必要がなく、手軽にお使い頂けます。

そのままで　炒めものに　揚げものに

カメリナオイル原料について

アブラナ科の植物であるカメリナサティバ（和名：ナガミノアマナズナ）の種子からとれた植物性油脂です。
理想の脂肪酸バランスであう事が特長で、次世代のオイルとして注目されており、「喜びの金」(gold of pleasure) とも呼ばれています。

カナダ産カメリナサティバ

原料産地のカナダ東部ケベック州は、寒暖の差が大きい地域で、最も寒くなる１月の最低気温は、マイナス 30℃に達します。
カメリナサティバは、春の雪解けを待った５月頃に種子をまき、夏の太陽を浴び、極寒の冬に向けて土壌の栄養をしっかりと吸収し、栄養分をたっぷり蓄えた種子を実らせ、秋に収穫を迎えます。

友利新さんおすすめ

友利新さん

医師（内科・皮膚科医）、三児の母

沖縄県宮古島出身。東京女子医科大学卒業。同大学病院の内科勤務を経て皮膚科へ転科。現在、都内２か所のクリニックに勤務の傍ら、専門家という立場から美容と健康を医療として追求し、美しく生きる為の啓蒙活動を雑誌・SNS などで展開中。２００４年第３６回準ミス日本という経歴をもつ、美貌の新進医師。

nstagram：@aratatomori
Twitter：@AratatomoriTomori
アメブロ：ARATA TOMORI ビューティ診察室
YouTube：友利新 / 医師「内科・皮膚科」

YouTube で紹介して頂きました。

SOKEN.SHA
LOVE ▸ FOOD ▸ PEACE
LOVEFOODPEACE
@sokensha

この商品の詳しい説明はこちら＞＞
https://sokensha.co.jp/pickup/CamelinaOil/