



圧搾製法のべに花油「べに花一番」(高オレイン酸タイプ)を使用。
醸造酢など自然な素材のみ使用した軽い風味のマヨネーズです。

圧搾製法の べに花一番(高オレイン酸)使用

オレイン酸を豊富に含む品種のべに花種子を、化学溶剤を使用せず自然な圧搾製法でしぼった一番しぼりべに花油を使用しています。(食用植物油脂中べに花油は30%)
べに花油に、なたねの種子(遺伝子組換えでない)を化学溶剤を使用せず圧搾製法でしぼった「なたね油」をブレンドしています。

オレイン酸 60%

(脂肪酸中)

注目のオレイン酸が60%(脂肪酸中)含まれています。
オレイン酸はオリーブ油にも多く含まれている一価不飽和脂肪酸(オメガ9系脂肪酸)の油です。
オレイン酸は、健康維持に必要な成分として、近年、注目されています。熱に強く酸化しにくいこともオレイン酸の特長のひとつです。

北海道産てんさい糖

砂糖は、北海道産てんさいの砂糖を使用しています。

あっさり まるやか風味

卵黄タイプでありながら、あっさりまるやかな風味に仕上げました。
醸造酢には穀物酢を使用し、程よい酸味になっております。

調味料(アミノ酸) 不使用

「調味料(アミノ酸)」は使用していません。



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/benibana_mayonnaise/

