

商品名: インカインチオイル 1,650g		定価 ¥11,880 (税抜)	
	原材料 サチャインチ種子油 (表示例)		
	添加物 なし	原産国 ペルー	
	栄養成分表示 (100g 当たり)		
	熱量 900kcal、たんぱく質 0g、脂質 100g、炭水化物 0g、ナトリウム 0mg、コレステロール 0mg		
製造工程			
原料 (種実) 受入 ⇒ 保管 (種実) ⇒ 殻剥き ⇒ 選別 (磁石による金属異物除去含む) ⇒ 压榨 ⇒ フィルリング① ⇒ ドラム缶充填 ⇒ 工場出荷前検査 ⇒ 輸入 ⇒ 輸入ロットの受入検査 ⇒ 瓶充填 ⇒ 製造ロットの出荷前検査 ⇒ 出荷			
セールスポイント			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ ペルーアマゾン産のインカグリーンナッツ (サチャインチ) を搾った油です。 ➤ 青魚の成分であるEPAやDHAに体内で変換する、オメガ3脂肪酸が概ね50%を占めています。オメガ3脂肪酸の特徴は、体内で燃焼しやすく、悪い脂 (中性脂肪、LDL コレステロール、皮下脂肪等) を押し出してくれる点です。オメガ3含有量としては、現在日本のマーケットで手に入る植物性油脂の中で最も多い部類に入ります。 ➤ 製法はコールドプレスで、無添加・未精製のオイルです。そのため原料 (ナッツ) 由来の脂溶性成分がそのまま油に溶け込み、とりわけ天然のビタミンEが豊富です。 ➤ オメガ3植物油は、アマニ油やエゴマ油やシソ油が知られていますが、いずれも酸化しやすい弱点があるところ、インカインチオイルだけはビタミンEなどの抗酸化成分が豊富なので酸化に強いです。 ➤ 強力な抗酸化力のおかげで、開封後も新鮮さが長期間持続し、風味の劣化が少ないです。また、炒め物やグリルなどの加熱調理も含め幅広い料理に使えます。 ➤ 風味はオリーブオイルのように強く主張することはありませんが、調味料としての役割に徹する中、油とは思えないほどにあっさりしていて、食材の美味しさを上品に引き出します。 ➤ インカインチは、サチャインチのパイオニアで、ペルー最大手のアグロインダストリアス・アマゾン社のブランドです。 ➤ 【プライスカード表現例】森のEPA&DHA。オメガ3を50%含有。天然ビタミンEが豊富で抗酸化力はアマニ油の2.5倍。 			
内容量 (NET)	1650g	缶込み重量	1857g
容器 W*D*H	8*13.5*20 (cm)	JAN CODE	4562393000037
ボール (内箱) / W*D*H	NOT APPLICABLE	ボール (内箱) / 入数	NOT APPLICABLE
ケース (外箱) / W*D*H	30.4*23*24.2 (cm)	ケース (外箱) / 入数	5 缶
賞味期限	製造日から 18 カ月	アレルギー表示	必要なし
遺伝子組換の有無	なし	容器材質	缶: ブリキ、ツマミ栓とペロ: ポリエチレン樹脂、ラベル: 紙
原料製造会社名	アグロインダストリアス・アマゾン社	販売者名	(株)アルコイリスカンパニー
お召し上がり方	サラダやマリネなどの生食に最適で、軽く炒める程度の加熱調理にも使用できます。		
保存方法	高温及び直射日光を避けて保存して下さい。開封後は冷蔵保存して下さい。		
お問い合わせ先	(株)アルコイリスカンパニー 〒271-0096 千葉県松戸市下矢切 72 Tel 047-711-5041 Fax 047-361-6395 Email info@arcoiris.jp ホムペーヅ www.arcoiris.jp		