

商品名： インカグリーンナッツ・インカインチオイル 460g
 定価 ¥3,680（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） ⇒ 圧搾 ⇒ 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

- 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クス・ストリアス・アマゾン社のブランドです。

□ キャッチコピー及び商品説明

- ◇ 30字前後：新鮮さが長持ち！酸化安定性に優れたオメガ3オイル
- ◇ 40字前後：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。
- ◇ 50字前後：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。
- ◇ 商品説明（300字前後）：

南米で古くから食されてきたインカグリーンナッツの種子を搾った無添加・未精製のオイル。体内でDHA等に変換されるα-リノレン酸が約50%。体内で燃焼しやすいオメガ3オイルです。天然のビタミンEが豊富で抗酸化力はアマニ油の約2.5倍。野菜との相性が抜群でサラダドレッシングに最適。豆類や豆腐などの植物性タンパクとの相性も良く、豆スープの仕上げや納豆に混ぜると、香ばしさと味わいがプラスされます。オイルとは思えないほど、あっさりしていて食べやすく、醤油や味噌などの発酵調味料とも合うので、和食の惣菜に少量回しかけると、素材が引き立ち美味しさが増します。オメガ3オイルとしては唯一加熱調理に使えるので、野菜炒めや豚の生姜焼きの炒め油にもなります。開封後は冷蔵保存で3ヶ月を目安に使い切ってください。

内容量（NET）	460g	ガラスボトル込み重量	842g
容器 W*D*H	6.3*6.3*22 (cm)	JAN CODE	4582221080024
ボール（内箱） / W*D*H	22*14.5*23 (cm)	ボール（内箱） / 入数	6本
ケース（外箱） / W*D*H	30.4*23*24.2 (cm)	ケース（外箱） / 入数	12本
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	ガラスボトル、PPキャップ、紙ラベル
原料製造会社名	アグロインダストリアス・アマゾンカス社	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 ホームページ www.arcoiris.jp		