

商品名：ヘンプインカインチブレンドオイル・チャスキ 180g 本体価格：¥10,600（税抜）

| | | |
|---|---|--------|
|  | 名称：食用調合油 | |
| | 原材料名：食用麻の実油、ヘンプシード オイル、食用サチャインチ種子油 | 添加物：なし |
| | 栄養成分表示（100g 当たり）： 熱量 900kcal、たんぱく質 0g、脂質 100g（n-3 系脂肪酸 30g、n-6 系脂肪酸 50g）、コレステロール 0mg、炭水化物 0g、食塩相当量 0g | |
| | 一括表示： 名称：食用調合油、原材料名：食用麻の実油、食用サチャインチ種子油、内容量：180g、保存方法：直射日光を避け涼しいところで保存、販売者：(株)アルコイリスカンパニー千葉県松戸市下矢切 72 TEL：047-711-5041 | |
| 製造工程： 【ヘンプシードオイル=カタ】カタ 保健省による育種及び THC（テトラヒドロカンナビノール成分）管理→種まき・栽培・収穫・畑での THC テスト→<種子>種子を湿度 8%で乾燥保管、99.9%の品質レベルまで洗浄、目視検査、顕微鏡検査、過酸化物質検査により確認→<種子加工>50℃以下の低温エクスプレッサータイプ 圧搾機で圧搾→<オイル濾過>ラインドラム容器にオイルを静置し、1μ 紙フィルターで濾過。過酸化物質試験→<ヘンプシードオイル>200LTドラム缶に充填、無作為に抽出したサンプルを THC 検査【インカインチオイル=ペル】種まき・栽培・収穫→原料（種実）受入→保管（種実）→選別→殻剥き→選別→低温圧搾→濾過→ドラム缶充填→工場出荷前検査 【日本】原料油の受入検査（外見検査、酸価、過酸化物質価、官能検査）→混合→缶充填→小分け前検査（酸価、過酸化物質価、官能検査）→濾過→瓶詰め充填→計量→打栓→ラベル貼付→目視検査→箱詰 | | |

チャスキオイルは、オメガ3が豊富で酸化に強い「インカインチ」（グリーンナッツ）と生命力あふれる「ヘンプ」（麻の実）のブレンドオイルです。

インカインチは、南米ペルーのアマゾン熱帯雨林に分布する蔓性の植物で、「インチ」とは先住民の言葉で「いのち」を意味するため、インカインチとは「インカの命」という意味になります。インカインチオイルは、インカインチのナッツ（種実）を低温圧搾（コールドプレス）したオイルで、オメガ3系列のα-リノレン酸を50%も含むうえ、抗酸化作用を持つビタミンEが豊富なため、酸化しにくいのが特徴です。このアマゾン原産のナッツ由来のオイルの酸化安定性について、昭和女子大学竹山恵美子准教授・福島正子教授らは、「ブルケネティア・ボルビリス・リノーレス種子の物理化学特性と低温圧搾グリーンナッツオイルの酸化安定性」（日本食品化学工学会英文学会誌 Food Science and Technology Research Vol. 19, No. 5）において、エゴマ油と亜麻仁油との比較評価を実施し、140℃で10分間加熱した状態や10時間の紫外線照射の後でさえも、インカインチオイルは、他の2種類の油脂よりも酸化安定性において優れていると結論付けています。

ヘンプは「大麻」の英語名です。「大麻」と聞くと麻薬を連想する向きがある一方、ヘンプには多様な希少な脂溶性栄養成分が多く含まれるなど、高い栄養価値があることは意外と知られていません。ヘンプは、米国や欧州を含む海外では、医療用の薬として広く使われており、医療効果をもたらすヘンプの有効成分としては、テトラヒドロカンナビノール（THC）が良く知られています。また、健康食品の用途では、1964年にイスラエルの化学者ラファエル・メクラム氏によってその化学構造が固定されて以来、カンナビジオール（CBD）に関する研究が大きく進展しました。これらTHCやCBDを含む植物性カンナビノイドは、これまで100種類以上が特定されており、細胞同士のコミュニケーション回路を活性化すると考えられています。加えて、ビタミンAやEなどの脂溶性ビタミンやミネラル類、フラボノイド、植物性ステロール、β-カリオフィレン、ミルセンなどのテルペン、アスピリンの原料のサリチルメチル酸など多様な天然成分もヘンプの栄養価値を高めています。

「うっすら黄金色で、さらりとフレッシュな味わいのインカインチオイル。対して深緑色でナッツのよ

うな風味のヘンプシードオイル。チャスキオイルは、この2つのオイルの良性質のみを引き継ぎ、まろやかで食べやすい風味と加熱調理にも美味しく使える調理特性、そして理想的な脂肪酸のバランスを実現するため、経験と実績による独自の実験方法により決められた配合により生まれました。

「インカの時代の飛脚から名前の由来を得た『チャスキ』オイルは、ココロとカラダに黄金のバランスで栄養素を届けてくれると共に、遥か壮大なペルーの大地から、植物のエネルギーを届けてくれるメッセンジャーでもあるようです。」(雑誌 VEGGY2017年5月号から引用)

商品に使用している原材料について：

この商品に配合しているヘンプシードオイルは、無農薬原料を100%使用したカナダ SAFE プログラム認証品です。カナダ SAFE プログラムは、大麻の輪作による循環型農法の普及と生産性向上をサポートする一方、遺伝子組み換え原料、人工的な化学物質、生体に影響を与える一切の有機化合物を排除しています。すべての生産ロットで残留農薬検査を義務付けるなど、食の安全と適正な価格を両立する画期的な取り組みです。一方インカインチオイルは、ペルーアマゾンで伝統的、且つ自然で農薬を使わない方法で栽培されたインカインチナッツ（グリーンナッツ）から作られています。また、アグロフォレストリー（木材になる樹木や果樹類、農産物を同じ場所で同時に栽培する、ある程度の長期的な視野に立った循環型生産方法）により生産された種子も積極的に使用しています。

| | | | |
|------------------|---|---------------|----------------------|
| 内容量 (ネット) | 1650g | 容器込み重量 (ｸﾞﾗｽ) | 1857g |
| 容器 W*D*H | 8*13.5*20 (cm) | JAN CODE | 4562393000709 |
| ケース (外箱) / W*D*H | 38*24.5*25 (cm) (重量：約8kg) | ケース (外箱) / 入数 | 4 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 | ﾌﾞﾘｯｷ缶、PP ｷｯｯｯ、紙ﾗﾊﾞﾙ |
| 製造所 | NPOアルコイリス (アルコイリスワークス) | 販売者名 | (株)アルコイリスカンパニー |
| お召し上がり方 | 手作りドレッシングやサラダ等の生使いは勿論、フライパンでの炒めもの、ソテーやグリルなどの焼き料理、アヒージョ等オイル煮、スープやお粥等嚙下食のトッピングまで幅広くお使い頂けます。 | | |
| 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 | | |