



栽培から搾油まで茨城県南産の なたね油(品種:キラリボシ)・ひまわり油(品種:春りん蔵)です。

身土不二(体に適している)の点からも地元産油を使いましょう！
高級オリーブオイルに匹敵する低温圧搾の生しぼり油です。

〔低温圧搾；コールドプレスの油とは・・・〕

- ①種子本来の風味や酵素成分を損なわない、香りや色、マイルドなこくが楽しめます。
- ②健康に良いミネラル及びビタミンが豊富に含まれます。
- ③トランス脂肪酸“ゼロ”

*トランス脂肪酸；LDLコレステロール(悪玉コレステロール)値を上昇させ、冠状動脈性心臓病のリスクを上げる。



【簡単ドレッシング・レシピ】

- ・なたね油またはひまわり油とすし酢を1対3の割合で入れる。
- ・好みにより、塩と胡椒を少々入れる。
- ・上記を混ぜ野菜の上から直接かける。
(*野菜の量に合わせて、適当な量を作る。)



食用油:成分比較表(100g当たり数値)

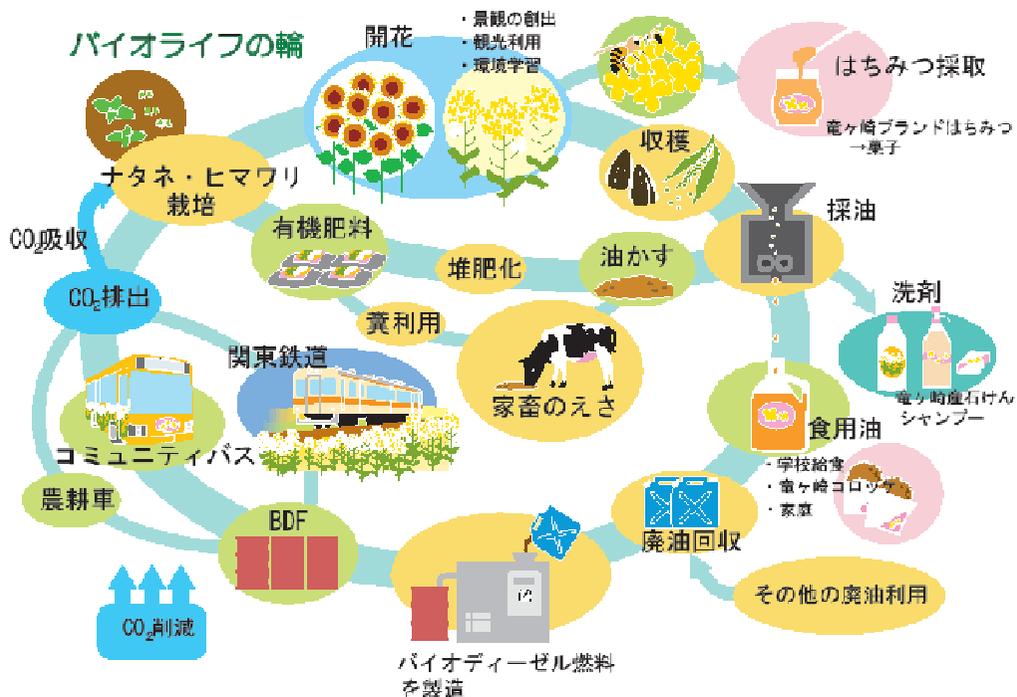
食用油	単位;g				単位;mg
	不飽和脂肪酸(常温で液体の脂肪)			飽和脂肪酸	ビタミンE (抗酸化作用)
	リノール酸 オメガ6系 (多価)	オレイン酸 オメガ9系 (単価)	α-リノレン酸 オメガ3系 (多価)	(常温で固体の脂肪) バルミチン酸 ステアリン酸	
紅花油	72	13	0	8	27.6
コーン油	47	33	1	12	24.3
大豆油	50	23	7	15	19.5
なたね油	21	55	10	6	18.5
なたね油(キラリボシ油)	17	66	8.2	4.4	54.5
ひまわり油(注)	70	17(67.4)	0.5	10	39.2
オリーブ油	10	71	1	10	7.6
グレープシードオイル	65	18	1	10	30.9
ごま油	45	40	0	15	4.8
健康エコナ(参考)	50(52~21)	40(24~59)	8(7~11)	12	
亜麻仁油(参考)	13	20	57	8	
バター(参考)	5	25		35	

注：()内数値は当ひまわり油品種の「春りん蔵」数値

薬品を使わず、焙煎など熱を一切掛けない低温圧搾の生搾りオイルです。

写真の油は、300ml入りビンです。

他に200ml・500ml入りビンや贈答用セットもあります。



バイオライフは、衣食住エネルギーの地産地消を目指すNPOです！

地元の製品を買うことは社会貢献活動です。

地元産のもの(少なくとも国産)を購入していくことが、なぜ重要なのか・・・

地元産品を購入することが、地域の経済を活性化させ、雇用創出にもつながり、それが多くの地域・国で実現されていくと、他国等からの搾取をなくし、それぞれが生活基盤をそこで得て豊かになり、生活不安がなくなると共に、地元の環境保全につながります。

【製造・販売元】

NPO法人バイオライフ

〒301-0033

茨城県龍ヶ崎市佐貫町629-2

TEL・FAX 0297-65-8864

URL <http://npb-biolife.jp/> 緑のハート



栽培から搾油まで茨城県南産の なたね油・ひまわり油

ドレッシング、炒めもの、天ぷらなど何にでも使える万能油！

■キラリボシ油(なたね油)

- ★オレイン酸
- ★α-リノレン酸
- ★ビタミンE

タップリで健康維持に最適！
なたね独特の味・香りをどうぞ！

■ひまわり油

- ★オレイン酸
 - ★ビタミンE*
- (*オリーブオイルの5倍)

タップリで健康維持に最適！
くせのないスッキリした油

