

国産玄米の栄養に満ちた健やかな植物油

「こめしぼり」

こめ油をご存知ですか？

こめ油の
秘密を
知って
ください！

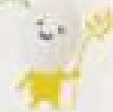


こめ油とは、玄米を精米した時に出る米糠(種皮・果皮・胚芽)から抽出される植物油です。ご家庭ではなじみが薄いかも知れませんが、学校給食やポテトチップの油として広く使われています。

- ・「こめ油」には、ビタミンEをはじめトコトリエノール、 α -オリザノール、植物ステロール等が豊富に含まれています。
- ・調理後の油切れがよく、油の劣化もしにくいので時間が経っても風味がよく、さまざまな料理でおいしく召し上がれます。

純国産へのこだわり

各社が
こめ油の
品質を
保つて
ください！



植物油のほとんどが輸入原料を使用するなか、こめ油は米糠を原料とするため、唯一の国産油脂原料といわれていますが、実際にはその消費量の約2割以上を輸入に頼っているのが現状です。そこで「こめしぼり」は純国産にこだわり、ご家庭の食卓においしさと共に安心をおとどけます。

- ・原料米糠は自社の備前工場・本牧工場の米糠のみを使用しています。
- ・抽出・精製等の各工程で前後の原料と区分し、純国産を保っています。
- ・遺伝子組換え原料を一切使用しておりません。

「こめしぼり」
にはビタミンEが
たっぷり
含まれています！



栄養たっぷりの健康オイル

「こめしぼり」にはビタミンEをはじめ、健康維持を助ける栄養素が豊富に含まれています。

ビタミンE(栄養機能食品)

体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。こめ油(大豆1杯(14g))に含まれるビタミンEは約3.9mgで、1日に必要なビタミンE(栄養機能食品基準5mg)の約77-84%を摂取することができます。

トコトリエノール

こめ油とパーム油に特有な天然栄養成分。ビタミンEの一種であり抗酸化力がビタミンE(α-トコフェロール)の約50倍といわれています。

α -オリザノール

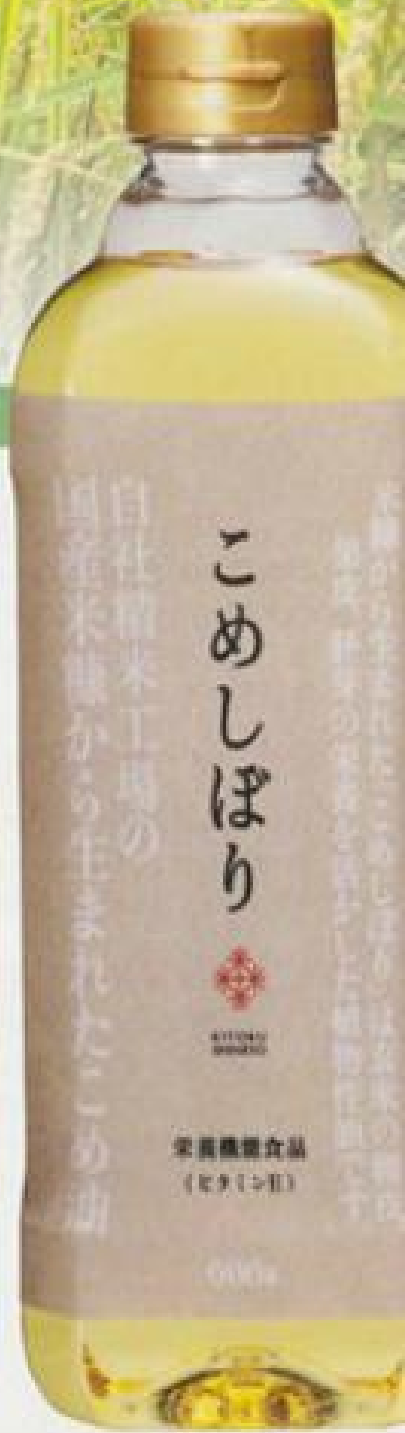
他の油にはない、こめ油特有の天然栄養成分。抗酸化作用、コレステロール値を改善作用などがあるといわれています。

植物ステロール

植物由来のステロール類の総称で、脂肪の一種。コレステロールの体内吸収を阻害する作用の強い成分です。

※植物由来のステロール類(14g)と大豆(14g)

(1gあたり 植物由来のステロール類含有量mg)



栄養機能食品
(ビタミンE)

米卸会社が作った国産100%植物油

こめしぼり



栄養機能
食品
(ビタミンE)



純国産
油

国産米糖
のみ使用
(非遺伝子組換え)

 木徳神糧株式会社

本商品は、国産米糖の有効活用取組みを通して食料自給率向上に寄与するものとして、フード・アクション・ニッポンアワード2019プロダクト部門に入賞しました。



ドレッシングでも、揚げ物でも
おいしくいただけます

●幅広い用途で使える油

こめ油は生のまま食べるドレッシングから、高い温度で調理する揚げ物まで幅広く料理に使用いただけます。軽くてクセがないためドレッシングに使用すると素材の味を引き立てます。揚げ物ではカラっとするのが大きな特長で、プロの料理人にも、そのおいしさは高く評価されています。

●加熱安定性の高い油

一般的に油は加熱することで劣化が始まりますが、こめ油は天然由来の抗酸化成分を豊富に含んでおり、熱を加えても他の植物油と比較して安定性に優れています。そのため、時間が経過しても料理の味を損なわず、おいしく召し上がれます。

●お問い合わせ先

木徳神糧株式会社 〒132-0015 東京都江戸川区西瑞江 2-14-6
お客様フリーダイヤル **0120-885-811** (受付時間 9:00~17:00土日祝除く)
ホームページ <http://www.kitoku-shinryo.co.jp>