

ニュージーランド産
コールドプレス
フラックスシードオイル(アマニ油)



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/



ニュージーランド産 コールドプレス フラックスシードオイル



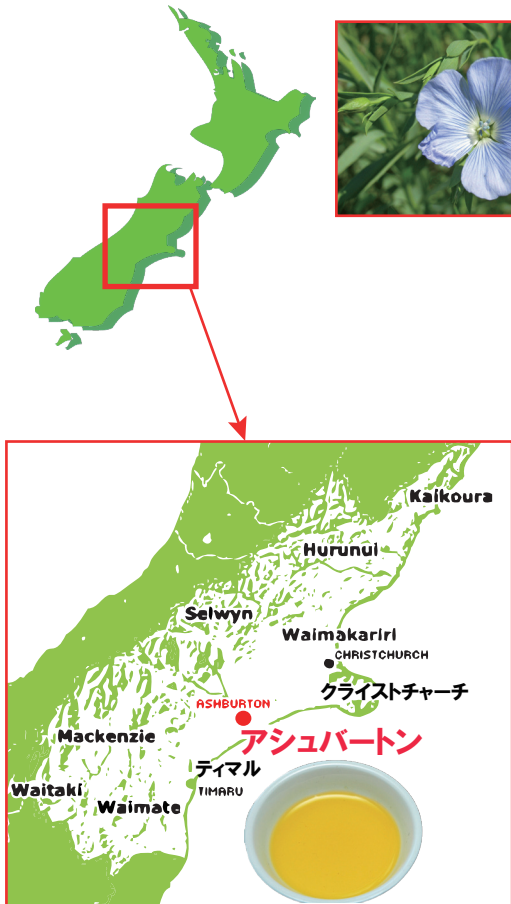
ニュージーランド南島の肥沃なカンタベリー平野ではその独特な土壌と気候の組み合わせにより高品質な採油用のアマニ(フラックスシード)が産出されることが知られています。

このカンタベリー平野の中心部に位置する都市、アシュバートンでは、この地域で栽培されたアマニを原料にアマニ油を搾る最高の方法とみなされている“コールドプレス製法”を使用した高品質なコールドプレスフラックスシードオイル(アマニ油)が作られています。

コールドプレス製法で搾油されたアマニ油には通常独特の色と風味が有りますが、一部の大規模なアマニ油メーカーはこのオイルを精製、脱臭、脱色してこれらの特長を取り去り、無味無臭のオイルに標準化しています。

しかし弊社の扱うニュージーランド産コールドプレス・フラックスシードオイルはこれらの精製のための作業を行っていません。搾油されたオイルはタンクに入れられて自然の重力だけで澱が落とされ、オイルの上澄みを別のタンクに移し替えてはまた澱を沈殿させるという時間の掛かる作業を数回行い、最後にフィルターでろ過して容器に詰められます。オイルの品質を最高の状態に保持するために、遠心分離機を使用しない自然な製法での処理を行っています。

これらの自然な製法で作られた精製を行わないニュージーランド産コールドプレス・フラックスシードオイルは、独特の風味と美しい黄金色を持つ個性のある製品です。





写真：アシュバートン近郊にある亜麻(アマ)の畑



弊社では、お客様が新鮮で高品質なニュージーランド産コールドプレス・フラックスシードオイルを受け取ることを確実にするために、原則として御注文をお受けしてから工場に搾油作業を依頼して製品を製造しています。

そして、弊社の取り扱うニュージーランド産コールドプレス・フラックスシードオイルは、最終製品から原料となるアマニが収穫された畑までを完全に追跡可能な体制にするために、搾油工場において原料となるアマニが、それぞれ栽培された畑まで完全にトレースバック出来ることを確実にしています。

100% メイド・イン・ニュージーランド

そして、もちろんその名の通り、ニュージーランド産コールドプレス・フラックスシードオイルは原料となるアマニの栽培から収穫、オイルの搾油、容器詰めまでの全ての工程をニュージーランドで行っている、100%メイド・イン・ニュージーランドの製品です。



ニュージーランド産コールドプレス・フラックスシードオイルの特長

カンタベリー平野の持つ独特な土壌と気候の組合わせにより、ニュージーランド産コールドプレス・フラックスシードオイル(アマニ油)には通常オメガ3 (n-3系必須脂肪酸)が60%と高い率で含有しています。これは非遺伝子組み換え種子からもたらされる最も高いオメガ3のパーセンテージとみなされています。ニュージーランド産コールドプレス・フラックスシードオイルにはまた、オメガ6オメガ9も含まれています。



あるロットの成分分析値(参考値)

分析項目	規格値	分析結果
遊離脂肪酸(% オレイン酸)	-	0.44
過酸化価値(meg/kg)	≤ 4.0meqO ² kg	0.35
水分(%)	-	0.09
ヨウ素価(Wijis)	160 - 200	199.34
- パルミチン酸 (C16:0)	-	4.9
- ステアリン酸 (C18:0)	-	2.6
- オレイン酸 (オメガ9) (C18:1)	-	13.8
- リノール酸 (オメガ6) (C18:2)	-	15.4
- α-リノレン酸(オメガ3) (C18:3)	58.0% - 65.0%	63.3
- 高級脂肪酸 (≥C20:0)	-	0.0

包装形態: 20リッターのプラスチック容器(内容量18.6kg)又はスチールドラム(内容量200kg)

保管条件: 密封した容器で、太陽光を避けた乾燥した冷暗所にて保管のこと

賞味期限: 元封状態で上記保管条件で保管した場合、製造日より12ヶ月



18.6kg プラスチック容器



200kgスチールドラム



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732