

# bio oils

*Pure New Zealand Flax Seed Oil*

## バイオオイルズ社

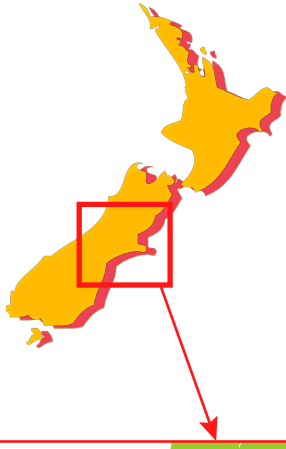
### NZ産 コールドプレス フラックスシードオイル(アマニ油)



株式会社 光洋商会

[www.koyojapan.jp/](http://www.koyojapan.jp/)

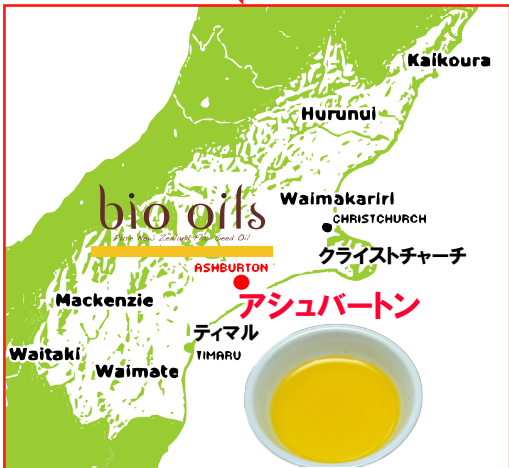




# bio oils

Pure New Zealand Flax Seed Oil

## バイオ オイルズ社 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。バイオ オイルズ社は、このカンタベリー平野の中心部に位置する都市、アシュバートンに拠点を置くニュージーランド最大の、コールドプレス フラックスシードオイル(アマニ油)の生産者です。

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。

しかしバイオ オイルズ社はこれらの処理をしないことを選びました。コールドプレス製法で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、この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バイオ オイルズ社のコールドプレス・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ある製品です。



バイオ オイルズ社のコールドプレス・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にするために、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体制を確立しています。

## 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、バイオ オイルズ社のコールドプレス・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。

## フラックスシードオイルの恩恵

オメガ3は、今の時代の一般的な食事における、過剰な量のオメガ6の摂取の偏りに対処する助けとなります。私たちの食事におけるオメガ3の不足ばかりでなく、現在消費されている西洋式の食事における過剰な量のオメガ6も、多くの炎症性や変性疾患の根底にある原因の一つかもしれない、と示唆する医学的意見と証拠が増えています。

一般的な食用油の多くは、飽和脂肪酸の含量が低いので「健康的」に見えますが、一方ではオメガ6の含有量がとても高いのです。オメガ6の多くは炎症誘発性で、食事におけるオメガ6の過剰な量の摂取は、オメガ3対オメガ6の比率の不健康なバランスの誘因となります。

オメガ3は体内の多種多様な働きにきわめて重要で、体内の炎症を抑制する助けをすることが分かっています。フラックスシードオイルを組み合わせた栄養は、心臓病のリスクの低減、コレステロールの低減、免疫疾患の抑制、健康な皮膚の助長、便秘の解消、関節の健康の維持、脳の発達と記憶の向上、などの助けとなることが研究で分かっています。

### さまざまなオイルに含まれているオメガ3の一般的な比率(%)

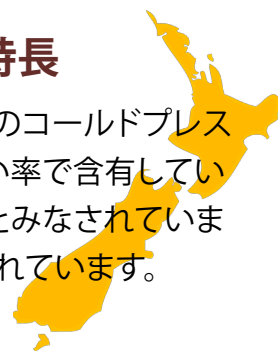
オイルの種類	オメガ3	オメガ6	オメガ9	飽和脂肪
フラックスシード (アマニ)	60%	14%	17%	9%
月見草	1%	83%	7%	9%
大豆	8%	54%	23%	15%
ゴマ	1%	43%	40%	15%
キャノーラ (菜種)	11%	21%	61%	7%
パーム	極微量	10%	39%	51%
オリーブ	1%	9%	75%	15%
ココナッツ	0	2%	7%	91%
ラード	1%	9%	47%	43%



出典: USDA Nutrient Database for Standard Reference (Release 14), the National Sunflower Association, and the Flax Council of Canada. Published in Nutrition Action Newsletter July-August 2002., Canolainfo.org, comparison of dietary fats. <http://www.canolainfo.org/quadrant/media/files/downloads/pdfs/comparisonofdietaryfats.pdf>  
Charmian J O'Connor; New Zealand Institute of Chemistry, Oils & Fats Specialist Group. Handbook of Australasian edible oils. Oils and Fats Specialist Group of NZIC, 2007.

## バイオ オイルズ社 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み合わせにより、バイオ オイルズ社のコールドプレスフラックスシードオイル(アマニ油)には **オメガ3 (n-3系脂肪酸) が55%以上**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の含有率とみなされています。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やオメガ9も含まれています。



### ★ 栄養機能食品に係る基準及び表示

栄養成分	下限値	栄養成分の機能	上限値	摂取する上での注意事項
n-3系脂肪酸	0.6g	n-3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。	2.0g	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。

#### 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
過氧化物価(meq/kg)	4.0 meq O <sub>2</sub> /kg以下	0.35
水分(%)	-	0.09
ヨウ素価(Wijis)	-	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)	55.0% 以上	63.3
- 高級脂肪酸 (≥C20:0)	-	0.0

包装形態: 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



株式会社 光洋商会

[www.koyojapan.jp/](http://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