

脂肪酸バランスにこだわった、おいしくヘルシーなオイル 『桜甫のキレイDELI ヘルシーッキングオイル』発売

株式会社ポーラ(本社：東京都品川区、社長：鈴木弘樹)は、料理研究家・栄養士の中山桜甫氏が監修した、美と健康のために、脂肪酸バランスにこだわった調理用オイル『桜甫のキレイDELI ヘルシーッキングオイル』(600g×2本、¥3,800(税込¥4,104))を2015年6月2日に発売します。

『桜甫のキレイDELI ヘルシーッキングオイル』は、美と健康に良いとされる、オメガ3系、オメガ6系、オメガ9系の脂肪酸が含まれた5種の植物油をブレンド。素材にゆっくり圧力をかけて丁寧に搾る「圧搾法」を採用しているため、素材本来の味や香りが楽しめます。和食、洋食、中華にも、バリエーション豊かな日本人の食卓に対応。料理の幅が広がります。全国のポーラレディ、コスメ&エステショップ「ポーラザビューティ」約620店を含む全国約4800店舗のポーラのお店で、カタログ販売にてお取り扱いします。百貨店でのお取扱いはございません。

【商品特長】



2015年6月2日発売

『桜甫のキレイDELI ヘルシーッキングオイル』

600g×2本 ¥3,800 (税込¥4,104)

○栄養成分表示 <大さじ1杯(14g) 当たり>

エネルギー	126kcal	コレステロール	0mg
たんぱく質	0g	オレイン酸	7.1g
脂質	14g	リノール酸	4.2g
炭水化物	0g	α-リノレン酸	1.1g
ナトリウム	0mg	飽和脂肪酸	1.3g
ビタミンE	2.1mg		

「脂肪酸バランス」にこだわった5種の植物油をブレンド

必須脂肪酸のオメガ3系(α-リノレン酸)とオメガ6系(リノール酸)、オメガ9系(オレイン酸)をブレンド。

●ローストキャノーラオイル

オレイン酸が豊富なキャノーラオイル。カナダ・プリンスエドワード島の契約農家で育てた、非遺伝子組み換えの「なたね」を使用。独自製法で焙煎をしたオイルを加えて、香ばしさをプラス。コクと旨みがある。

●コーンオイル

リノール酸が豊富なコーンオイル。香ばしく、カラッとした軽い味わい。ビタミンEも豊富。

●ごま油

リノール酸、オレイン酸が豊富なごま油。独特の香ばしい香りや風味が特長。

●エゴマオイル

シソ科のエゴマの種子から搾ったα-リノレン酸が豊富なオイル。さらりとしたクセがない味わい。

●インカインチオイル

アマゾン熱帯域に生息する植物の種子から採取される独特の風味が特長のオイル。α-リノレン酸とビタミンEが豊富。

コクと深みのある味わい、素材本来の香りが楽しめる

●美味しさのための一手間「焙煎」

独自製法の焙煎によるローストキャノーラオイルを使用。ごま油もプラスしてコクと深みのある味わい。

●丁寧に搾られた「圧搾しぼり」

素材にゆっくり時間をかけて1滴1滴丁寧に搾るため、素材本来の味や香りが楽しめる。

和食、洋食、中華にも、料理の幅が広がる

料理研究家・栄養士の中山桜甫氏によるプロデュース。料理の汎用性にこだわり、クセがない美味しいオイルに仕上げているため、和食、洋食、中華と幅広い日本人の食卓に対応。

【報道関係のお問い合わせ先】

株式会社 ポーラ 宣伝部 TEL 03-3494-7119 / FAX 03-3494-6198 〒141-8523 品川区西五反田2-2-3

【お客さまのお問い合わせ先】

ポーラお客さま相談室(フリーダイヤル) TEL 0120-117111