

生で食べる

あっさく しぼ
圧搾製法で油を搾った初めての玄米油です。

特撰・玄米油

栄養機能食品(ビタミンE)

ガンマーオリザマックス

天然の恵み
ガンマーオリザノールが
米油の **25** 倍も

化学溶剤を使用する一般の製油法とは全く異なった製法です。この「天然の恵みを最大限に活かす」製法によって、玄米に含まれるガンマーオリザノールをはじめビタミンE、トコリエノール、植物ステロールなど現代人に必要な栄養成分を豊富に含んだ「生のままで食べる玄米油」が初めてできました。天然の素材力がそのまま優れた栄養機能となったこの油は、油脂を過剰に摂取している現代人の健康と美容に最適です。毎日、小さじ1~2杯を目安に、生のままでお召し上がりください。

バターやマーガリンの代わりにパンに付けたり、
サラダ・お味噌汁・納豆などに生のままで!

天然の素材力が生きています

単位：mg/100g	特撰・玄米油	一般の米油	特撰／一般
ビタミンE	40	26	1.5倍
ガンマーオリザノール	1270	50	25.4倍
トコリエノール	50	25	2.0倍
植物ステロール	1350	900	1.5倍

●超ビタミンE「トコリエノール」

「天然の抗酸化成分」ビタミンEの効用として、私たちの体内での活性酸素の害を抑えることはよく知られています。ところが、このビタミンEの数十倍の抗酸化力をもつトコリエノールが50mgも含まれています。

●健康と美容の栄養源

玄米から発見されたガンマーオリザノールの栄養機能は、コレステロールを減らす作用、自律神経調整作用、性腺刺激作用、血管拡張作用があり、このような働きから成人病の治療用に使われるほか、化粧品素材としても広く利用されています。

●「油の食物繊維」植物ステロール

植物油の中でも、玄米油には植物ステロールが特に多く含まれています。植物ステロールは体の栄養になる油ではなく、それ自身が主に悪玉コレステロールの消化吸収だけを阻害する働きをもっているため「油の食物繊維」といわれております。

●「コメ糠美人」の保湿成分

肌の保湿成分が豊富に含まれていますので、そのまま1~2滴をお肌にすりこんで「しっとり肌」に。アトピー肌にも最適です。また、この特撰・玄米油に含まれる天然セラミドの栄養機能は、体の中からも保湿力のあるお肌をつくれます。お肌にうれしい天然の「飲む化粧品」です。



新しい技術で 素材力を生かす

