



2015春
新発売

金時人参とえごま油の こだわり人参ドレッシング

甘味が強くてリコピン豊富な希少種「金時人参」と、現代人の食生活で不足しているαリノレン酸を豊富に含む「えごま油」を100%使ったとても贅沢な人参ドレッシングです。



特徴①

金時人参使用

●金時人参は甘味が強い

金時人参は甘味が強くて人参特有の臭みが少なく、煮ても形が崩れにくいので和の料理に重宝されます。なかでも京料理では比較的多く用いられることから金時人参は「京人参」とも呼ばれ、京野菜のひとつに数えられています。

●金時人参は栄養豊か

芯まで赤い金時人参にはその独特の赤みを作り出している色素「リコピン」が多く含まれています。
※リコピン・リコピンには抗酸化作用があり、悪玉コレステロールの酸化を抑え、ガンや動脈硬化などへの予防効果があるといわれています。



金時人参



特徴②

えごま油使用

●αリノレン酸を豊富に含む「えごま油」

種子から搾った油には、日本人が不足しがちなオメガ3脂肪酸「αリノレン酸」が豊富に含まれています。αリノレン酸は体内で作ることができず、食品から摂取しなければならぬ必須脂肪酸です。

●不足しているオメガ3摂取量

現代の日本の食文化では、オメガ6脂肪酸を多くとる傾向があり、オメガ3脂肪酸は不足しがちです。脂肪酸バランスが崩れると、各種病気などへのリスクが高まります。「えごま油」はオメガ3脂肪酸を約60%含み、現代人にとって健康生活を手助けする必需品として、注目が集まっています。
オメガ3脂肪酸摂取目安量1.6g/2.4g/日※小さじ1杯(4g) / 日※日本人の食事摂取基準2015年版



えごま

こんな料理に・・・

サラダはもちろんですが、白身魚のカルパッチョ、また和惣菜、ヨーグルトなどのデザートにもよく合います。素材そのものの甘さを堪能して頂くと共に、毎日の健康管理にもお役立てください。



200ml / 希望小売価格600円

宝所の里