

椿油の豆知識

油も一長一短？

NO! 椿油には通用しない!

市販の油において、それぞれの成分「飽和脂肪酸」を確認しましょう!

一価不飽和脂肪酸 総量(%)	多価不飽和脂肪酸 総量(%)	飽和脂肪酸 総量(%)
総量が高いほど、 悪玉(LDL) コレステロールを 減らすことが可能です。	体内が自ら合成できない 必須アミノ酸を提供し、 総量が高いほど、 油の品質が不安定になり、 酸化しやすいです。	飽和脂肪酸を摂り過ぎると、 心血管疾患や慢性疾患を 引き起こしやすいです。
👑 ACONPURE 椿油 79.5%	👑 ココナッツオイル 1.69%	👑 ACONPURE 椿油 11.0%
👑 オリーブオイル 74.0%	👑 ACONPURE 椿油 9.2%	👑 ひまわり油 11.6%
👑 ラード 43.9%	👑 オリーブオイル 9.4%	👑 大豆油 16.1%
👑 ピーナッツ油 41.0%	👑 ラード 16.0%	👑 オリーブオイル 16.2%
👑 大豆油 24.0%	👑 ピーナッツ油 38.3%	👑 ピーナッツ油 20.8%
👑 ひまわり油 22.0%	👑 大豆油 59.9%	👑 ラード 39.7%
👑 ココナッツオイル 7.98%	👑 ひまわり油 61.9%	👑 ココナッツオイル 90.2%
✅ 高いほど、 体に良い。	🎯 適量に摂取 すれば良い。	⚠️ 少ないほど、 体に良い。

※成分表示: 100gあたり
 ※参考資料
 (1) 衛生福利部食品藥物管理署-食品營養成份資料庫(2016N5版)/連淨苦茶油SGS檢驗報告
 (2) 行政院衛生署中央健康保險局電子報176期
 ※該当データは内部実験で取得したものととなりますので、ご参考までご覧ください

acon pure 連淨

鮮

椿油の品質
のポイントは原材料にあり

原産地環境保障

江西鷹潭市

よい山とよい水の生態は、自然環境にて育まれます。江西省鷹潭にて専門の農業博士チームをつくり、自然農法にて栽培管理しています。

江西省婺源村

よい山水は、人体にいい栄養素が含まれています。ここは中国三大長寿村の一つ婺源です。連淨は現地の農家と協力し椿の専門農場をつくり、厳しい品質管理のもと栽培をおこなっています。



椿油の鶏スープ

材料	料理方法
● 具木椿油 ● 鶏モモ肉 2枚 ● 生姜 少々 ● 赤ナツメ 数粒 ● クコの実 少々 ● 料理酒/水 適量 ● 塩 少々	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鶏モモ肉を切り、生姜を薄切り、赤ナツメとクコの実を水に浸しておきます。 2. 生姜をフライパンに入れて、椿油を生姜を覆うぐらいの量を入れ、中火で香りがでるまで炒めます。 3. 鶏モモ肉を入れ軽く炒め、好みで料理酒を適量、水、赤ナツメを入れ20分蒸します。さらにクコの実を入れ、火を消して5分ぐらい蒸し、塩を少し入れてお召し上がりください。

穩

厳格な品質管理と製造工程

生産履歴の見える化

品質確保の為に、連淨は専門チームによる土壌検査をおこなっています。原料、製品ともにSGSの国際基準テストに合格、また、製品の生産履歴を見ることができ、安心してお召し上がりいただけます。



キノコの野菜炒め

材料	料理方法
● 具木椿油 ● 椎茸 ● マッシュルーム ● しめじ ● ベビーコーン ● ブロッコリー 2/1 ● 人参 ● クコの実 少々 ● ニンニク 少々 ● 塩 適量	<ol style="list-style-type: none"> 1. しめじ、ベビーコーン、ブロッコリーを小さく切ります。人参は薄切りにし、クコの実は水に浸しておきます。 2. 椿油を少し入れ、中火でニンニクを香りが出るまで炒めます。 3. ベビーコーン、ブロッコリー、人参を軽く炒めます。 4. 椎茸、マッシュルーム、しめじを入れ水分が無くなるまで炒めます。火を消す前に、塩、クコの実と一緒に炒め、お召し上がりください。

純

100%一番搾り

椿油の特徴

- ✓ 椿油は栄養成分が豊富。カテキン、スクアレン、ビタミンE... 等
- ✓ 一価不飽和脂肪酸が約80%含まれます。
- ✓ 椿油の発煙点は252℃と高く、一般的な食用油を大きく上回ります。焼く、煮る、炒める、揚げる等々、アジア料理には最適です。また、火を通さずサラダドレッシングにもお薦めです。
- ✓ 国連食糧農業機構(FAO)でも健康的な食用油として椿油を推奨しています。また、特別な椿油の香りは、料理をもっと美味しくします。



野菜と果物のサラダ

材料	料理方法
● レタス ● クイーンレタス ● バジル ● 具木椿油 ● レモンドレッシング ● 酢 ● リンゴ ● 梨 ● トマト ● ナッツ/カシューナッツ ● くるみ ● チーズ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 野菜を洗い、薄切りにする。 2. リンゴと梨を薄切りにする。 3. ナッツ、カシューナッツ、くるみを炒める。 4. トマト半切り チーズ小さく角切りにする。 5. バジルを細かくしてあえる。 6. レモンドレッシング、酢、椿油を適量かけてお召し上がりください。

浄

全工程食品クリーンルーム生産

高水準の品質管理

連淨椿油は物理的な圧搾方法にて初搾りの油だけを使用し、栄養成分が豊富です。
 種植、収穫、脱殻、搾油、沈殿、瓶詰めまで、連淨は全てシステムにて管理。搾油工程も食品安全衛生基準を順守しおこなっています。



チキンステーキのブロッコリー添え

材料	料理方法
● 具木椿油 ● ブロッコリー 2/1 ● 鶏むね肉 2枚 ● ローズマリー 少々 ● 漬けたレタス ● ブラックペッパー、ニンニクのみじん切り、醤油、塩、砂糖少々 ● 塩 少々 ● ブラックペッパー 少々	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鶏むね肉、ブロッコリーを洗い薄切りにする。ローズマリーのみじん切りにし、漬けたレタスを準備する。 2. 鶏むね肉にローズマリーを塗って、漬けたタレに入れ2時間漬けておく。 3. ブロッコリーを茹で、ブラックペッパーと混ぜる。 4. フライパンに椿油を適量入れて、鶏むね肉を黄金色まで焼き、茹でたブロッコリーと一緒に炒めてお召し上がりください。