

北竜町産ひまわり油の特徴

◎播種以降は施肥のみで栽培した「国産ひまわり油」 → 『安心・安全』

北竜町内の契約農家にて、油分が多く、オレイン酸が豊富に含まれるハイオレイック種である「コバルトⅡ」を肥料以外は使用しない栽培にこだわり、圧搾製法により搾油された食用油です。

◎オレイン酸が豊富 → 『健康・健やかな食生活、生活習慣病の予防』

血中の悪玉コレステロールを減少させる働きがあり、血液をサラサラにして動脈硬化を防いだり、大腸に届いて便秘の改善も期待できます。

◎ビタミンEが豊富 → 『健康・美容』

体内の活性酸素を取り除く抗酸化作用が強い「 α トコフェロール」が多く含まれており、脂質の酸化による細胞膜の破壊、老化予防に効果的といわれているほか、血行促進作用があり、肌荒れや冷え性、肩こりの改善などに効果があるといわれています。

◎調理に便利 → 『家事応援』

ひまわり油はオメガ9系脂肪酸に属し、酸化しにくい特徴があることから、ドレッシングなど常温使用に加え、加熱調理にも適した油です。油汚れも落ちやすく、後片付けも楽です！

北竜町ひまわり油関連商品のご紹介

◎一番しぼりひまわり油 (275g 透明瓶)

◎ひまわりバージンオイル (275g 遮光瓶)

圧搾製法による一番搾りタイプのひまわり油です。無添加、コレステロールゼロでひまわり独特のナッツ感のある芳ばしい風味が感じられます。



◎燦燦ひまわり油 (275g)

焙煎ひまわり油をベースに万能調理油として精製した、サラッとして無味無臭でクセのないひまわり油です。



◎黒千石大豆のひまわり油ドレッシング (150ml)

一般の黒大豆より抗酸化作用が高いといわれる大豆イソフラボンやポリフェノールが多く含まれ“幻の大豆”といわれた「黒千石大豆」と「一番しぼりひまわり油」がコラボしたドレッシングです。

◎北竜サンフラワーバーム (5g) 【美容用】

ひまわり油を80%以上含有したボディバームです。手足、顔、髪など全身に使用できます。保湿効果に加えて、ビタミンEによる美肌効果、アンチエイジング効果が期待されます。



《メニュー例》



ひまわりむすび



みそ汁のkokochi



納豆に小さじ1杯



ひまわりおこげ



トリュフさつま芋