

笠岡湾干拓地産

ひまわり油 圧搾油



この油は笠岡ふれあい空港いちめん広がるひまわり畑、「100万本のひまわり畑」で採れたひまわりの種から作られています。本品のタグの間には、ほんの少しのおすそ分け「ひまわりの種」がついています。この種はそのまま食べることもできます。そしてもちろん、お庭に植えてひまわりの花を楽しむこともできます。種を収穫して毎年植えれば、あなたのお庭もいちめんのひまわり畑！

ひまわり油はオリーブ油の約5倍のビタミンEを含み、リノール酸、オレイン酸も豊富です。270g ¥980
本品は用材抽出によらない国内での圧搾製法で作られています。

オリジナルドレッシング・マヨネーズ・タルタルソースもおすすすめです。たらこ・梅肉・柚子胡椒などと混ぜても！

もちろん、肉じゃがや丼物、煮物の仕上げや和え物・おひたし、ぼん酢や胡麻だれに混ぜて鍋のつけだれなど和食にもお使いいただけます。

ガスパチョやポタージュにたらし、カリカリに焼いたパンをひたして食べれば、食欲のない朝でもしっかり食べられます！

このマークは「一般社団法人 水辺のユニオン」のマークです。高梁川流域の地域の連携と新しい価値を提案していきます。

そのマークはなあに？



WWW.W-UNION.JP

トマトとバジルに塩胡椒を混ぜるだけで、簡単冷製カペリーソース！あっさりしたチーズでもオイルと塩でおつまみに！

パスタソース・カルパッチョなどイタリアンや、春雨サラダ・生春巻きのタレ・ビーフン・フォーなどアジアンにも、オイル漬けなどの保存食にも使えます。

ソースにほんの少しプラスして・・・コクを足し香ばしく仕上げます！

お醤油との相性もパッチリです！冷奴・アボガド・焼き茄子・オニオンライスなど色々お試しください！

ナッツのように風味がよいので、クッキーのコーティングや、煎餅のツヤだし、マフィン・シフォンケーキ・蒸しパン・ドーナツ・スコーン・ブラウニー・シュークリーム・パウンドケーキ・パンなどを香ばしく仕上げることができます。



ひまわり油は、リノール酸、オレイン酸などの必須脂肪酸が豊富です。オレイン酸は、血液中の悪玉コレステロールを除いて、動脈硬化や心臓病、高血圧を予防するといわれています。特にこのひまわり油は、リノール酸の含有量が高く、脂血症の予防や、血中のコレステロール抑制、痴呆症、老化防止、血圧を下げるなどの作用があるといわれています。なるべく加熱しないで、そのままパンにつけるほか、サラダやマリネなどにお使いいただくことをお勧めいたします。

ひまわり油はオリーブ油の約5倍のビタミンEを含みます。ビタミンEは、脂質の酸化防止、心臓病、肝臓の血行障害、抗ガン、老化防止など美容と健康に欠かすことのできないビタミンだと言われています。

酸化防止剤等無添加ですので、開栓後はお早めにお召し上がりください。直射日光を避け、常温にて保存してください。



お問い合わせ先：

岡山県笠岡市役所 建設産業部 産業振興課

TEL: 0865-69-2143

KASAOKA Sunflower Oil