

満を持してのご案内  
 《オーガニック・ヴァージンココナッツオイル》

一昨年来、爆発的な人気を誇っている「ヴァージンココナッツオイル」。最近ではバターと置き換えたレシピ本も刊行されるなど、一過性ではないブームとなりそうな素材です。従来は小売り用のサイズが主流でしたが、いよいよ業務用向け容量の商品もご案内できるようになりました。

**\* ここがポイント！**

- タイで有機栽培されたココナッツの胚乳部から低温圧搾(コールドプレス)製法で搾られた100%無添加の「オーガニック・ヴァージンココナッツオイル」です。
- 飽和脂肪酸が豊富で、特に体内で燃焼しやすく脂肪になりにくい中鎖脂肪酸の割合が高いのも特徴です。
- コレステロールもトランス脂肪酸も含まないオイルです。
- 焼き菓子においては、バターと置き換え、または併用することで、ココナッツの香ばしい香りの演出も出来ます。

**\* 商品仕様**

品名	荷姿	特徴	ココナッツオイルに期待される効能
オーガニック・ヴァージンココナッツオイル	5ℓ	無色、または淡い黄褐色のオイルで摂氏23℃～25℃の範囲で液体になります。	・ラウリン酸—免疫力向上、デトックス(解毒作用) ・ミリスチン酸—発がん予防 ・パルミチン酸—抗酸化作用



※画像はイメージです。

**\* 当社の対応**

海外セレブも愛用愛飲しているココナッツオイル。小売り用の450mlの商品も今後ご案内できる予定です。今月ご紹介の商品は現状数量限定のご提案品です。お問い合わせ、ご注文は、営業部・大島までお願いいたします。(電話:03-3256-1851 FAX: 03-3258-1333)