

フラックス
シードオイル

IKE

amani oil



JONA

パーフェクト 有機亜麻仁油

Organic Cold Pressed Flaxseed Oil

《フラックスシードオイルIKE 7つの特徴》

- 1)世界から注目されている最高等級品質の亜麻を使用
- 2)特注黒ガラス瓶を使用(完全遮光により品質を保持)
- 3)低温圧搾(コールドプレス)でトランス脂肪酸0g
- 4)化学溶剤など一切使用せず未精製で栄養素を高含有
- 5)有機JAS認定/COR認定
- 6)一般社団法人分子整合医学美容食育協会推奨
- 7)ファスティングマイスター学院
健康美容食育士検定推奨商品



オメガ3含有：
大さじ1杯(約15mL)
に、オメガ3脂肪酸が
約8000mg含まれて
います。

2
大健康成分

リグナン配合：リグ
ナンとは、女性ホル
モンのエストロゲン
と似た構造や作用が
あります。



JONA

JK011127PR-1058-0

●オーガニック ●Non-GMO ●オメガ3系
脂肪酸 高含有 ●合成着色料・保存料・香料な
どは使用しておりません

※加熱しない料理(ドレッシング等)にお使いください。
他にもヘンプシェイクや納豆に混ぜたり、パンにつけて
お召し上がりください。



内容量：185g(200mL)

2,646円(税込)

※美味しい食べ方については、お近くのファスティングマイスター又は健康美容
食育指導士の資格を持った代理店までおたずねください。

写真はイメージです

フラックス
シードオイル



IKE
amani oil

パーフェクト 有機亜麻仁油

Organic Cold Pressed Flaxseed Oil

●最高等級の品質

カナダ アルバータ州はロッキー山脈の存在により海から遠く、雨量より積雪量が多い地域の為、土壌の養分が外へと流れ出るのを防ぎ常に土地が肥えている状態にあります。

この北緯50度付近で育つ亜麻は、大変貴重で品質が良いと世界から注目を浴びていて、弊社の有機亜麻仁油はそこで育った最高等級の亜麻を使用しています。

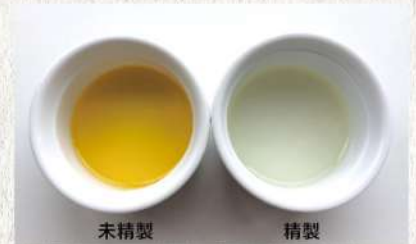


●低温圧搾 (コールドプレス)

亜麻仁油は、亜麻の実を搾って作られます。搾油方法は何種類もあり、搾油率を上げるために高温で加熱する方法や、化学溶剤で抽出する方法などがあります。しかし、もともと酸化しやすい亜麻仁油が高温に曝されることで、過酸化脂質が増えたりトランス脂肪酸が発生するなど、体に害を与えるリスクが高くなってしまいます。そこで選択された最適な搾油方法が、低温圧搾 (コールドプレス)です。

●未精製

一般的な亜麻仁油は、亜麻仁油独特のクセを消すために精製しています。しかし、精製する過程で体に害のある化学溶剤を使用する他、酸化して成分が変化してしまいます。未精製の亜麻仁油は高級感あふれる黄金色をしていて亜麻仁油が本来持っている栄養素を十分に摂取することができます。



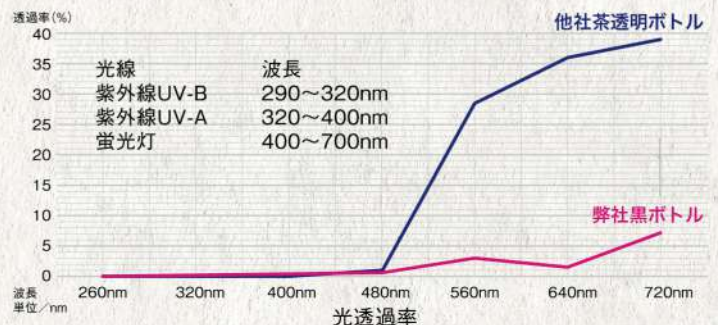
●有機JAS認定/COR認証

有機食品のJAS規格 (化学的に合成された肥料、農薬を原則として使用しない農産物やそれらを原料として加工された農産加工食品であること)に、適合した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、その結果認定された事業者のみが有機JASマークを貼ることが許されます。また、CORとは、カナダ国内の有機認証制度、COR(Canada Organic Regime)に基づき認証されたものにつけることができるオーガニック認証マークです。



●徹底的に酸化を防ぐ黒ボトル

油は光で酸化してしまいます。太陽光はもちろん、蛍光灯LEDの光でも亜麻仁油は酸化してしまいます。弊社の特殊加工された黒のボトル (黒フロスト調塗装加工) は、太陽光・蛍光灯・LEDのあらゆる光を遮光し、酸化を防いで鮮度を保ちます。



▶ IKE とはハワイ語で、『世界はあなたの思った通りになる』という意味があります。

fasting life

〈販売者〉

ファスティングライフ株式会社

東京都墨田区江東橋2-3-11

TEL 0120-978-934 HP: <https://fastinglife.co.jp>