

2021年2月5日

報道関係者各位

【2021年春季 新商品のご案内】

『米油あまに油ブレンド』

～ ^{ダブル} W 栄養機能食品(ビタミンE、n-3系脂肪酸) × 加熱調理にも使える! ～

2021年3月1日(月) 発売開始

ボーソー油脂株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長 川崎薫)は、国産米ぬかを使用したビタミンEたっぷりの『米油』とn-3脂肪酸(オメガ3)を含む『アマニ油』をブレンドした『米油あまに油ブレンド 320g』を2021年3月1日(月)より全国の取り扱い各店にて発売します。



米油あまに油ブレンド
320gハクリボトル

■商品特徴

^{ダブル}
1. W 栄養機能食品

『ビタミンE』がたっぷりの米油と『n-3系脂肪酸(オメガ3)』を含むアマニ油をブレンドしました

※本品 11g あたり ビタミンE 2.4~4.8mg
n-3系脂肪酸 1.0~1.8g

- ・ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です
- ・n-3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です

2. 加熱に強く、風味も良好

素材の旨味を活かし酸化に強い米油をベースとしているので、ドレッシングなどの生食だけでなく、炒め物などの加熱調理にもお使いいただけます

3. 油の酸化を防ぐ二重構造ボトル採用

使いたい量を調整しやすく、開封後も酸化しにくい『二重構造ボトル』を採用しました

■おすすめ利用シーン(関口絢子先生監修レシピ)



料理研究家
管理栄養士
インナービューティスペシャリスト
関口 絢子 | AYAKO SEKIGUCHI



○キャベツと卵のチャンプルー

[調理時間] 10分

[1人前カロリー] 298Kcal

[塩分] 2g

[材料2人前]

- ・キャベツ 1/4 個
- ・卵 3個
- ・生姜 1かけ
- ・米油あまに油ブレンド 大さじ2
- ・めんつゆ(3倍濃縮タイプ) 大さじ2
- ・鰹節 3g



[作り方]

1. キャベツは5mmの細切り、生姜は千切りにする。卵はボールに解きほぐしておく。
2. 中火のフライパンに大さじ1の米油あまに油ブレンドを入れて卵を加え、ふんわりと炒める。卵をいったん取り出す。
3. 同じフライパンに大さじ1の油米油あまに油ブレンドを入れて生姜、キャベツの順に炒める。しんなりしたら卵を戻し、めんつゆで味を整える。器に盛り鰹節を掛ける。

【本件に関する報道関係者のお問い合わせ先】

ボーソー油脂株式会社 販売促進室

高橋 ・ 井上

TEL : 047-435-7333

E-mail : shokuhin_qa@boso.co.jp

【本件に関するお客様のお問い合わせ先】

ボーソー油脂株式会社

フリーダイヤル : 0120-288-845