

商品コード	商品名		商品分類	流通	JANコード	4976663626061
62606	一番しぼり菜種油		食用植物油	ドライ	ITFコード	0664976663626067
内容量	包装	ケース入数	商品サイズ(mm)・重量		ケースサイズ(mm)・重量	
910g	ペットボトル	6	縦87*幅87*高223 950g		縦276*幅184*高236 5.7kg	
商品特徴				商品写真		
<p>遺伝子組み換えをしていない、オーストラリア産キャノーラの種子(菜種)から、圧搾法で油を搾って製造した一番しぼりのなたね油です。 色が淡く、自然のままの美味しさを持つサラダ油です。 オレイン酸が約60%と豊富なため、高温加熱にも強く、あらゆるお料理にお使いいただけます。</p>						
<p>大豆成分を含まない「なたね油」100%の食用油です。 ポーソーの一番しぼり菜種油は、大豆油を製造していない工場で作られていますので、大豆アレルギーをお持ちの方にも使用していただけます。</p>						
<p>原材料名</p> <p>食用なたね油 100% 遺伝子組み換えでない (油の原料は、オーストラリア産キャノーラ種子)</p>						
製造方法						
<p>原料(キャノーラ種子) 選別 圧ぺん・乾燥 圧搾原油抽出 脱ガム 脱酸・湯洗</p> <p>脱色 脱臭 食用なたね油 充填 製品(一番しぼり菜種油) (品質検査)</p>						
栄養成分表示		(大きさ1杯14gあたり)		脂肪酸組成		
エネルギー	126kcal	オレイン酸	8g	パルミチン酸	4%	
たんぱく質	0	リノール酸	3g	ステアリン酸	2%	
脂質	14g			オレイン酸	60%	
炭水化物	0			リノール酸	20%	
ナトリウム	0			リノレン酸	10%	
保存方法・賞味期間				食べ方・使い方		
<p>直射日光を避け、常温で保存してください。 開封後は冷暗所に保存し、1~2ヶ月を目安にお召し上がりください。 賞味期限:1年(ラベル下部に賞味期限記載)</p>				<p>揚げ物・炒め物・マヨネーズやドレッシングの材料など通常の食用油と同様にお使いいただけます。</p>		
販売者 ポーソー油脂株式会社FS 東京都中央区日本橋本石町4-5-12				お問い合わせ先 ポーソー油脂株式会社 営業第一本部 食品部 〒273-0015 千葉県船橋市日の出2-17-1 TEL 047-435-7333 FAX 047-433-8500		