

美と健康にうれしい6種のオイルをブレンド、生で食べるためのヘルシーオイル 『桜甫のキレイDELI ヘルシーベジタブルオイル』発売

株式会社ポーラ(本社：東京都品川区、社長：鈴木弘樹)は、料理研究家・栄養士の中山桜甫氏が監修した、6種の良質なオイルをブレンドしたヘルシーオイル『桜甫のキレイDELI ヘルシーベジタブルオイル』(180g ¥2,900 (税込¥3,132)、2本セット ¥5,500 (税込¥5,940)) を2015年2月3日に発売します。

『桜甫のキレイDELI ヘルシーベジタブルオイル』は、美と健康に良いとされるオメガ3系、オメガ6系、オメガ9系の脂肪酸が含まれた6種のオイルをブレンド。“生で食べる”にこだわり、美味しく贅沢なオイルで、素材をそのまま搾る「压榨しぼり」から生まれた油だけを使用しました。コレステロール“ゼロ”でダイエット中の方にもおすすめのヘルシーオイルです。全国のポーラレディ、コスメ&エステショップ「ポーラ ザ ビューティ」約620店を含む全国約4800店舗のポーラのお店で、カタログ販売にてお取り扱いします。百貨店でのお取扱いはございません。



【2015年2月3日発売】

桜甫のキレイDELI ヘルシーベジタブルオイル

180g ¥2,900 (税込¥3,132)

桜甫のキレイDELI ヘルシーベジタブルオイル (2本セット)

180g×2 ¥5,500 (税込¥5,940)

○栄養成分表示 <大さじ1杯 (12g) 当たり

エネルギー	108kcal
たんぱく質	0g
脂質	12g
炭水化物	0g
ナトリウム	0mg
コレステロール	0mg

美と健康にうれしい6種の油をブレンド

積極的に摂りたい

オメガ3系 (α-リノレン酸)

インカインチオイル



ペルーアマゾン熱帯雨林の「グリーンナッツ」とも呼ばれる植物の種子から搾ったα-リノレン酸豊富な油。

アマニオイル



アマ科の植物の種子から搾ったα-リノレン酸豊富な油。

エゴマオイル



シソ科のエゴマの種子から搾ったα-リノレン酸豊富な油。

+

美味しさプラス

オメガ6系 (リノール酸)

グレープシードオイル：ブドウの種子から搾ったリノール酸豊富な油。

オメガ9系 (オレイン酸)

アボカドオイル：「森のバター」といわれるアボガドから搾ったオレイン酸豊富な油。

オリーブオイル：オリーブの果実から搾ったオレイン酸豊富な油。

●サラダ作りのコツ



最初にオイルでコーティングしておくことで葉ものから水分が出てくなくなり、時間がたってもパリッと美味しくいただけます。



空気を入れるようにふんわり混ぜ、オイルを全体にいきわたらせます。

【報道関係のお問い合わせ先】

株式会社 ポーラ 宣伝部 TEL 03-3494-7119 / FAX 03-3494-6198 〒141-8523 品川区西五反田2-2-3

【お客さまのお問い合わせ先】

ポーラお客さま相談室 (フリーダイヤル) TEL 0120-117111