



商品名

ひまわり油 一番搾り「北の耀き」

名寄産ひまわりを原料に100%使用した健康食用油です。

体に良い成分を多く含み、さわやかな香りと滑らかな質感が特徴です。

材料

食用ひまわり油（ハイオレイック）

制作者

ひまわり工房 北の耀き
(株式会社 名寄給食センター)

名寄の「ひまわり」を100%使用

ひまわり油「北の耀き」は地元の農家が丹精込めて栽培した名寄産ひまわり原料100%を使用し、また遺伝子組み換えをしていません。

名寄のひまわりは、7月下旬から8月にかけて満開になります。

ひまわりが、名寄市の夏の風物詩として、訪れる人々に感動と幸せを与え地域に愛され、未永く定着していくことを願っています。



ひまわり本来の風味を最大限に

ひまわり油「北の耀き」は原料をそのまま圧力をかけて搾る昔ながらの圧搾法にこだわりました。さらに、最初に搾りきる油だけで作り、薬品による抽出や脱臭あるいは食品添加物を一切使用していない、生一番搾り。ひまわり本来の持つ芳醇な風味やコク、ミネラルを最大限生かしました。

また、油分を残した無添加の搾りかすは、良質な飼料・肥料となります。捨てる場所がない、大変環境に優しい商品でもあります。

なお、低温で長期保存を行った場合、白く濁ることがありますが、品質には全く問題はありません。

ひまわり油は素晴らしい健康食用油

ひまわり油「北の耀き」はオレイン酸・ビタミンEを豊富に含む健康食用油です。オレイン酸は、善玉コレステロールを下げずに、悪玉だけを下げ、からだと肌の新陳代謝を高める効果があるといわれ、ビタミンEは若返り効果、老化防止、血液をサラサラにする効果があるといわれています。

2010年度産ひまわり油の成分分析試験結果が出ました。

中でも、ビタミンE 80.5mg(100g当たり)は、オリーブ油の約10倍に相当します。さらに、オレイン酸 84.9g(100g当たり)は、国内植物油最高水準になると思います。

契約農家の皆様のご協力のもと、本年度のひまわり油は良い栄養成分が豊富に含んだ結果となりました。



お問い合わせ

ひまわり工房 北の耀き

住所 北海道名寄市西4条南4丁目

TEL 01654-3-3553

営業時間 -

定休日 -

ホームページ <http://www.kitanokagayaki.jp>

ヒマワリを観光だけでなく、種から食用油を製造する取り組みを始めました。抗酸化作用が高い新品種「高オレイン酸種」の食用油製造に国内で初めて挑んでいます。



新「なよろブランド」開発プロジェクトは、地域資源 全国展開プロジェクト(正式名称:小規模事業者新事業全国展開支援事業)の事業です。名寄市が誇る特徴的な農産物などを使用し、名寄ならではの商品の開発・改良により生まれた特産品が「なよろブランド」です。平成22年春にプロジェクト実行委員会を立ち上げ、1年間かけて開発会議や試作品発表会などを行い、新「なよろブランド」の開発を行ってきました。美味しい農産物を使用した名寄ならではの「なよろブランド」特産品を、是非ご賞味ください。

新「なよろブランド」開発プロジェクト実行委員会
(名寄商工会議所)

北海道名寄市西3条南5丁目 商工会館

TEL 01654-3-3155 FAX 01654-2-0571

ホームページ <http://cci.nayoro.biz/nayorobrand/>