

ヘンプオイル × インカインチオイルの最高の黄金比。 まほろばが提言した理想のオイルがついに登場！！



Hemp Inca Inchi Blend Oil Chaski



ヘンプインカインチ
ブレンドオイル
チャスキ

(株)アルコリスカンパニー
〒271-0096千葉県松戸市下矢切72
TEL 047-711-5041 FAX 047-361-6395
www.arcoiris.jp

ヘンプ × インカの相乗効果

チャスキオイルは、低温圧搾のヘンプシードオイル(麻の実油)をベースにインカインチオイル(サチャインチ種子油)を配合したブレンドオイルです。独自の配合により、優れた酸化安定性を誇るインカインチにヘンプ由来の様々な脂溶性ビタミンやミネラルなど微量栄養成分が合わさり、バランスのとれた脂肪酸組成に仕上がりました。

チャスキオイルのベースとなるヘンプシードオイルの主要な栄養価は、理想的な脂肪酸組成にあるとする考え方がある一方、近年そこに含まれる脂溶性の微量成分に関する研究が進むなか、様々な機能が明らかとなりつつあります。医療用大麻の有効成分としては、精神的作用を伴い様々な薬効をもたらすテトラヒドロカンナビノール(THC)が知られていますが、産業用大麻由来の天然成分については、1964年にイスラエルの化学者ラファエル・メクラム氏によってその化学構造が固定されて以来、カンナビジオール(CBD)に関する研究が大きく進展し、CBDを始めとするヘンプ由来の大麻素系化合物は、これまでの研究において100種類以上に特定されています。これらカンナビノイド群に含まれる各々の化合物は、私たちのからだの様々な部位に分布する「カンナビノイド受容体」に対し個別的に作用し、細胞同士のコミュニケーション回路がオンになり、神経細胞を活性化すると考えられています。

CBDの他にも、フラボノイド、植物性ステロール(β-シトステロール)、β-カロチン、ミルセン等のテルペン、アスピリンの原料のサリチル酸などの天然成分、ビタミンAやEなどの脂溶性ビタミンやミネラル類の含有が明らかとなっています。チャスキオイルには、ヘンプシード由来する天然成分が含有されています。



ヒトが生きていくためにはオメガ6(n-6系脂肪酸)とオメガ3(n-3系脂肪酸)の2種類の必須脂肪酸は必要不可欠で、いずれも不足すると欠乏症が現れます。オメガ6の欠乏症は不妊や成長の遅れ、皮膚の病変、オメガ3では、脳・神経系網膜の機能低下など、厚生労働省の「日本人の食事摂取基準(2000年版)」では、オメガ6とオメガ3の摂取量の目標バランスは「4対1」との見解が示され、5年後に策定された同2005年版ではより具体的に、α-リノレン酸(n-3系脂肪酸)の1日の摂取目標量が設定されました。これによりリノール酸(オメガ6)の過剰摂取とα-リノレン酸(オメガ3)の欠乏に関する啓発が進み、エゴマ油や亜麻仁油などオメガ3を多く含む植物油が普及しました。

オメガ6とオメガ3は、どちらが悪でどちらが善というのではなく、私たちのからだの中では限られた椅子を奪い合うように競合的に代謝され、生理活性にも各々違いがあります。油脂の摂取はこれら必須脂肪酸のバランスが重要で、普段の食事では、いかにも「油」と意識できる植物油やバターに加えて、穀類や豆類、牛乳、卵などに含まれる「見えぬ油」も考慮し、個々に判断することが求められます。

オメガ6とオメガ3は、どちらも欠乏してはダメですが、かといって過剰に摂取すると弊害がでます。昨今の日本人の平均的な食事内容では、オメガ3を多く含む油脂を習慣的に摂取することで、体内の脂質バランスは確実に改善されますが、ある程度改善が進んだ段階での「油選び」の一つのガイドラインとして、油の質を重視しつつ、オメガ6の摂取量がある程度増やす方向へバランス調整することを必要とします。チャスキオイルは、オメガ3リッチなインカインチオイルと比較的オメガ6の多いヘンプシードオイルをブレンドすることで、必須脂肪酸のバランスを調整しています。



商品名 ヘンプインカインチ
ブレンドオイル
チャスキ
内容量 180g

本体価格 ¥1480(税抜)
ケース入数 12本×2(24本)
賞味期限 製造日から18ヶ月

チャスキオイル - CHASKI の由来

チャスキとはインカの時代に活躍した飛脚で、アンデスに張り巡らされたインカ道を駆け抜け、メッセージを送り届ける役割を担いました。良質な脂質は、体内の健全な情報伝達系統に欠かせない栄養素。インカの飛脚の名を持つこのオイルは、オメガ3を多く含むインカインチの配合がヘンプの生命力と相まって、ココロとカラダに必要な栄養素を送り届けるメッセンジャーとして機能します。

トコフェロール(ビタミンE)などの天然の抗酸化成分を多く含むインカインチオイルを配合したチャスキオイルは、不飽和度が高く且つ必須脂肪酸(オメガ3とオメガ6)の割合が80%を超えているにもかかわらず、優れた酸化安定性が特徴です。

PAO-SO 総抗酸化能 比較データ	検体名	抗酸化能
日本老化学研究所 単位: (μmol/L antioxidant power) 数値が大きい程抗酸化能(還元力)が高いことを示しています。	インカインチオイル	11,752
	ヘンプシードオイル	6,504
	エゴマ油(未精製)	5,229
	亜麻仁油(未精製)	5,000
	EXVオリーブオイル	4,617

インカインチオイル(グリーンナッツオイル)の酸化安定性について、昭和女子大学竹山恵美子准教授・福島正子教授らは、Physicochemical properties of Plukenetia volubilis L. seeds and oxidative stability of cold pressed oil (Green nut oil)【ブルケネティア・ボルビリス・リノレス種子の物理化学特性と低温圧搾グリーンナッツオイルの酸化安定性】(日本食品化学工学会英文学会誌Food Science and Technology Research Vol.19, No.5)において、エゴマ油と亜麻仁油との比較評価を実施し、140℃で10分間加熱した状態や10時間の紫外線照射の後でさえも、インカインチオイルは、他の2種類の油脂よりも酸化安定性において優れていると結論付けています。チャスキオイルは、インカインチオイルに由来する優れた抗酸化特性を兼ね備えています。

加熱調理にも美味しく使えるチャスキオイル

チャスキオイルの最大の特徴は、まろやかな風味とその食べやすさにあります。2種類の風味豊かなコールドプレスオイルの絶妙なブレンドにより、手作りドレッシングやサラダ等の生使いは勿論、フライパンでの炒めもの、ソテーやグリルなどの焼き料理、アヒージョ等オイル煮、スープやお粥など嚙下食のトッピングまで幅広くお使い頂けます。



アサイードレッシング
材料:アサイバブル大さじ1、りんご酢大さじ1、チャスキオイル大さじ2、メイプルシロップ小さじ1、プレーンヨーグルト大さじ1、塩・胡椒適量



バクチードレッシング
材料:バクチャー(きざむ)適量、チャスキオイル大さじ2、んにく(すりおろし)少々、ナンプラー小さじ2、レモン汁小さじ1、塩・胡椒適量



梅ドレッシング
材料:梅干し(つぶす)適量、チャスキオイル大さじ2、米酢大さじ1、たまねぎ(みじん切り)大さじ1、メイプルシロップ小さじ1、醤油小さじ2



豆乳ドレッシング
材料:無調整豆乳大さじ2、チャスキオイル大さじ1、米酢大さじ1、メイプルシロップ小さじ1

※ドレッシングの作り方:材料をボウルに入れてよく混ぜる。甘みと塩加減はお好みで調整して下さい。



アスパラガスのソテー

タコのアヒージョ

材料
チャスキオイル 適量、茹でタコ 60g、芽キャベツ4個、ブラウンマッシュルーム4個、んにく1片、輪切唐辛子適量、塩小さじ1/4

作り方
1) 耐熱鍋につぶしたんにくと唐辛子、塩、オイルをいれて、弱火にかける。芽キャベツは下茹でしておく。
2) 香りがでたら、一口サイズに切ったタコ、芽キャベツ、ブラウンマッシュルームをいれて煮る。



インカ風アンデス五穀粥 +チャスキオイル



トマトのピッツァ
材料:
ピザ生地1枚分
トマト1個
ピザソース適量
とろけるチーズ適量
イタリアンパセリ適量
チャスキオイル適量
作り方:
ピザ生地の上に、ピザソースを塗り、スライスしたトマトとチーズをのせて、あらかじめ予熱した300℃のオーブンに入れて5分焼く。食べる直前にイタリアンパセリを添え、チャスキオイルを回しかける。



グリーンスムージー +チャスキオイル