

日々の料理に使って健康・スペシャルブレンドオイル

オメガ3ミックスオイル

私たち日本人が慢性的に摂取不足となっている
栄養素「n-3系脂肪酸（オメガ3脂肪酸）」を
豊富に含むとして、今注目を集めているのがアマニ油やえごま油などの植物油。
その健康効果がメディアで大きく取り上げられるようになり、
家庭用アマニ油の販売個数は大幅に増えたというデータもあります。
そこでアマニ油にえごま油をブレンドし、オリジナルのブレンドオイルを開発。
手軽にn-3系脂肪酸（オメガ3脂肪酸）を摂取できます。
お客さまの健康をサポートするために、日々の食卓に取り入れやすいよう
工夫を凝らしたこだわりの一本です。



栄養機能食品
(n-3系脂肪酸)

『n-3系脂肪酸は、
皮膚の健康維持を
助ける栄養素
です。』

1日小さじ約1杯が目安!



01 常温

オメガ3ミックスオイル

6364 税込 2,000円 (税抜1,852円)

180g
小さじ1 (3g) = 27kcal 0g

オメガ3脂肪酸を多く含むアマニ油
とえごま油のブレンド。

国産:アマニ油 (国内製造)

定期購入がオトク!!

57660	毎月コース (3ヶ月契約)	税込2,000円 → 税込 1,900円
57661	隔月 偶数月コース (6ヶ月契約)	税込2,000円 → 税込 1,900円
57662	隔月 奇数月コース (6ヶ月契約)	税込2,000円 → 税込 1,900円

アマニ油とえごま油を精製し、 独自の割合でブレンドしています

そもそもn-3系脂肪酸とはどんな栄養素？

n-3系脂肪酸(オメガ3脂肪酸)とは、体内で合成することができない必須脂肪酸のこと。この必須脂肪酸は動物が生きていくうえで欠かせない生命維持をつかさどる脂肪酸で、これが不足すると免疫機能が低下し、さまざまな病気を引き起こす危険性があります。体内で合成することができない以上、食物から摂取する必要があるわけですが、一般的にn-3系脂肪酸を多く含む食材として知られている青魚を毎日とるのはとてもむずかしいこと。そこで注目されているのが、n-3系脂肪酸を豊富に含む、植物油です。

アマニ油とは？

オメガ3ミックスオイルに使用しているのは、n-3系脂肪酸を豊富に含む油として注目度の高い、アマニ油とえごま油。

アマニとは、アマ科植物の種のことです。原料にこだわって、アマニとえごまを厳選。圧搾法を用いて搾油し、これをさらに精製してブレンドすることで、くせのない味わいの口当たりのいいオイルに仕上げました。



どんなふうに使えばいいの？ どんな健康効果が期待できるの？

n-3系脂肪酸を含むアマニ油やえごま油は酸化しやすい油。油の酸化を促す加熱を避け、油というよりは風味づけ、香りづけの調味料と同じような感覚でサラダやスープの仕上げに、食卓でかけて召しあがりいただくのがおすすめです。小さじ約1杯(3g)で、約1.5gのn-3系脂肪酸を補うことができます(50~60歳代女性の摂取目安量の約75%に相当)。食卓で扱いやすいよう、ボトルの注ぎ口の形状にもこだわったオメガ3ミックスオイル。開封後は冷蔵庫で保管し、なるべく早く召しあがってください。

管理栄養士のひとこと

- 主成分は、n-3系脂肪酸の一種である α -リノレン酸。 α -リノレン酸は、一部が体内でDHA・EPAに生成されるので、魚不足の方、生活習慣が気になる方には特におすすめです。
- えごま油の α -リノレン酸含有量はトップクラス。また、抗酸化作用のあるビタミンE、強い抗酸化作用によるアレルギーへの関与や糖の吸収を抑える働きが期待されることで注目されているロズマリン酸を含んでいます。
- アマニ油は、n-3系脂肪酸のほか、強い抗酸化作用を持つリグナンを豊富に含んでいます。



株式会社 SLCreations

〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-1

お客様センター 通話料無料 **0120-010-018**

受付時間／9:00～17:00(土・日及び夏期休暇・年末年始を除く)

<https://sl-creations.co.jp/>

担当販売員



0015 8213

2026.04