



椿オイル

eat fresh be healthy.





良い椿油は原材料が鍵！

50ヘクタールの天然育成農場から厳選した種を選んで全工程食品無菌室で生産しています。

ACON PURE椿オイル

iti三ツ星 x Monde Selection金メダル
2022年国際認定ダブル取得

iti優秀味覚賞 世界食品品質評鑑大賞

3年受賞 5年連続
最高名誉 - 三ツ星 金メダル受賞






- ◆人は基本である
- ◆価値ある物を創造する
- ◆実情に即した正しい手法
- ◆創意改善

弊社は創立30年目を迎え、台湾を始め中国の華南、華東、華北に生産拠点を持っています。

優れた技術力を発揮し顧客ニーズに迅速に対応する事ができる電子部品専門メーカーです。

acon^連pure_淨 連淨グリーン科技

- 連展科技の一つの事業部として活躍
- 事業の方針：健康事業、農産 & 食品加工品の製造

- (1) 椿は粗放のオイル系作物です。
花から実が成るまで1年掛かります。
椿には害虫が寄り付かない為、農薬を使用する必要がありません。
- (2) 栽培の間隔: 2.5 ~ 4メートル(1200本/ヘクタール)
- (3) 樹齡:
3 ~ 4年目に花が咲き実が成ります。
6年以上で種子の生産性が良く成ります。
10年で豊富に実が成り70~80年ぐらい生産量を維持することができます。
- (4) 実の成熟期: 9月~10月
- (5) **収穫期: 霜降(10月下旬) ~ 立冬(11月上旬)。一年に一回だけ。**
- (6) 椿(椿属植物 *Camellia* spp.)
世界中では200以上の種類があり、主に東アジア地域に分布しています。
中国では170以上の種類があり、ほぼ長江流域の南側の丘陵地帯に生息しています。(江西、福建、浙江、安徽、湖南、広東、広西)

- 江西鷹潭市(ようたんし)(中国三大長寿村の一つ)に天然栽培、採集します。
- 栽培規模は50ヘクタールあります。全て台湾のチームが管理しています。
- 定期的に土壌や水質の検査も行っています。
- 採集した種を台湾に輸送し、100%台湾製造です。
- ISO22000及びHACCPの規制に従い、厳密な品質管理あります。
- 100%初搾りに極めています。



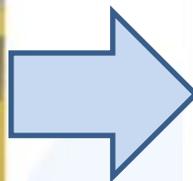
生産工程(クリーンルーム)



エアシャワー



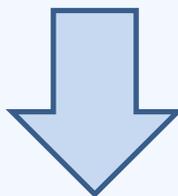
前処理・搾油



瓶の殺菌洗浄



濾過・放置



充填



自主検査

椿オイルの紹介

1. 今から1200年ほど前の平安初期には既に、食用や灯用、お化粧品用として使用され、さらには“不老長寿の薬”として珍重されていたそうです。
2. 世界の食用オイル用の四つの樹木：
 - ① 椿
 - ② オリーブ
 - ③ ココナッツ
 - ④ パーム
3. 椿油 (Camellia Oil)
 - ① 椿の種子から搾ったオイルです。
 - ② 国連食品と農業協会は健康的なオイルとして推奨しています。
 - ③ 椿油はオリーブオイルより健康に良いと言われています。
4. 油脂の安定性について未精製のオイルにはミネラル、酵素、風味に富んだ不純物が含まれ、焦げやすい性質がある。**椿油の発煙点252度。安定性非常に高い。**

椿オイルとオリーブオイル 栄養素と脂肪酸の比較

	椿オイル(生油)	オリーブオイル
ビタミンA(I.U.)	2	249
ビタミンE(mg)	17.23	17.93
飽和脂肪酸(mg)	11,060	16,284
一価不飽和脂肪酸(mg)	79,356	74,271
多価不飽和脂肪酸(mg)	9,440	9,399

油	発煙点
バージンオイル (Vierge) 亜麻仁油 (Lin) 菜種油 (Colza) ひまわり油 (Tournesol)	107 °C
オリーブエキストラバージン	160 °C
バター	177 °C
ごま油	210 °C
グレープシードオイル	216 °C
ピーナッツ油/ひまわり油	227 °C
大豆油	232 °C
アボカド油	271 °C

5. 栄養豊富な椿油

- 酸化し難い性質を持つオレイン酸が85%も含まれています。
- オレイン酸は悪玉コレステロールを減らし、血管を丈夫にすると言われてしています。
- 癌や脳梗塞、心筋梗塞の原因と言われるリノール酸が少ないです。
- 生活習慣病の予防や改善、血流を良くする効果が有るビタミンEも含まれています。
- カルシウム、鉄、亜鉛等の微量元素の内、栄養学界で「命の花」と呼ばれる亜鉛元素は大豆オイルの10倍ほどあります。
- アミノ酸の種類も植物オイルの中で最も多く含まれています。



連浄の椿



日本によくある椿

① 椿油そのものの商品特徴

椿油の物性的な特性

オレイン酸の含有率が85%と極めて高い
(オリーブオイルは75%程度)

トランス脂肪酸は0%
(バージンオイルではないオリーブオイルには
微量含まれる)

椿油の物性的な特性

発煙点が高い、熱伝導率が高い

油にコシがある、油に旨味がある

酸化(劣化)しにくい

椿油の健康面の特性

生活習慣病の予防等の働きを持つオレイン酸の含有は
オリーブオイルをも凌ぐ。

健康に悪影響を及ぼすトランス脂肪酸は0%で安心。
※今後トランス脂肪酸の規制が進むためケア意識は一層高まる

椿油の機能面の特性

加熱調理に最適。揚げ物はサクッと揚がり食感が軽い。

揚げ物は素材の美味しさを閉じ込め、より美味しく仕上がる。

揚げ物の鮮度が保たれる。油も衣も変色しづらい。油が長持ち

※アマニ油やエゴマ油などの健康油は発煙点が低く加熱調理に不向き。また酸化しやすい。

椿油は、食用油として健康面と機能面で極めて優れた油。(オリーブオイルをも凌ぐ)

椿オイルのメリット

品名	飽和脂肪酸(%)	一価不飽和脂肪酸(%)	多価不飽和脂肪酸(%)	発煙点(°C)	特 性
	飽和脂肪酸を摂り過ぎると、心血管疾患や慢性疾患を引き起こしやすいです。	総量が高いほど、悪玉(LDL)コレステロールを減らすことが可能です。	体内が自ら合成できない必須アミノ酸を提供し、総量が高いほど、油の品質が不安定になり、酸化しやすいです。		
椿オイル	11.0	79.5	9.2	252	揚げ、煮る、炒め、サラダ各種の調理方法でOK
オリーブオイル	16.25	72.85	10.90	191	煮る、炒め、サラダなど。
ココナッツオイル	90.19	8.11	1.69	177	ラウリン酸含有量が高い。発煙点が低く、サラダの方が合う。
ピーナッツオイル	22.68	40.61	36.69	160	発煙点が低く、揚げ物に合わない。
ゴマ油	15.59	40.66	43.75	177	発煙点が低く、揚げ物に合わない。
豚油	39.34	44.50	14.46	182	飽和脂肪酸が高い。オレイン酸が高くて、より安定している。動物油の中の良い方です。
牛油	54.23	43.70	2.06	145	飽和脂肪酸が高い。

★椿油の基本的な効能

- ・肌の潤いを保つ、皮膚トラブル防止、UVカット
- ・頭髪のパサつき・フケ・かゆみ・枝毛を防ぐ

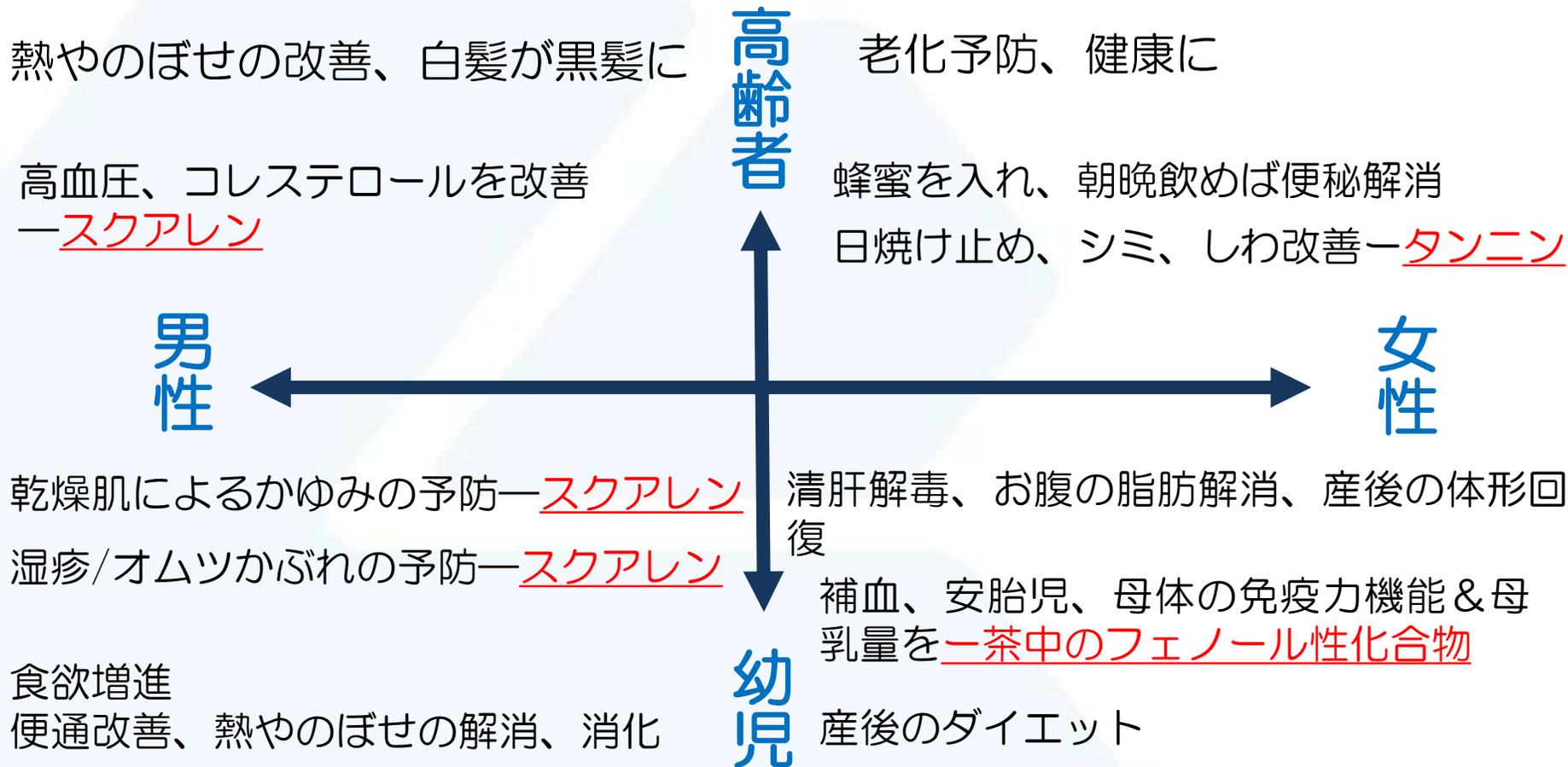
市場

スキンケア
ヘアケア

オレイン酸

- ・血中コレステロールを減らして血管病を予防
- ・腸活性、がん抑制、ぼけ予防、花粉症改善、等

食用油
健康油



椿オイルの特徴まとめ

- 化学薬品を使わず、物理的な圧搾方法で椿油を作っています。元の風味と栄養分を残すことができます。
- リン脂質が含まれていますので、一定の温度で加熱すると泡が出てきます。
- リン脂質は、人体の細胞膜を構成する時に不可欠な物です。

焼酎鶏の料理過程



一定の温度で加熱すると泡が出てきます。

泡が出ましたら、鶏肉を入れます。

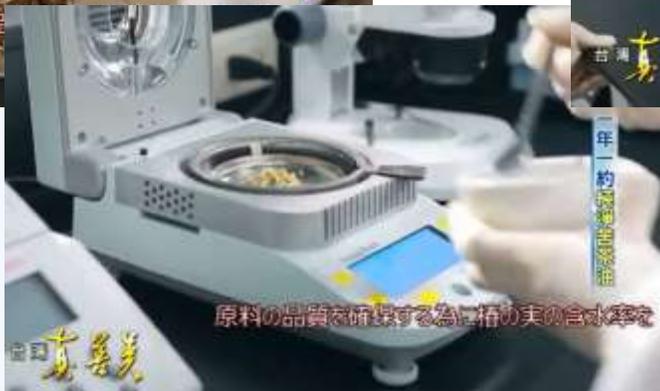
椿オイルの特徴まとめ

- 自社原料を台湾に輸入する際に、品質管理部により外観と含水率の検査を行います。
- 酸価は1%以下で管理しています。数値が低ければ低いほど、新鮮なものだという証明です。

外観検査



含水率検査



酸価数値検査



- 料理以外に、スキンケア・ヘアケアにも使えます。
- 欧米の人がオリーブオイルを飲むのと同じで、椿オイルも直接に飲めます。台湾では、毎朝空腹状態の時に小匙一口(5-10ml)飲む人もたくさんいます。胃腸強化と消化促進の効果があると言われています。
また、歯を磨いた後、椿油でオイルプリングして、歯と歯茎の保護効果があります。



参考レシピ

- 発煙点はオリーブオイルより高く、252℃です。酸化しがたい優位性があります。
- 焼く、煮る、炒め、揚げ、サラダのドレッシングなど、様々な調理方法に似合います。



椿油の鶏スープ

材料

- 鶏もも肉 2枚
- 生姜 少々
- 赤ナツメ 数粒
- クコの実 少々
- 料理酒/水 適量
- 塩 少々

料理方法

1. 鶏もも肉を切り、生姜を薄切り、赤ナツメとクコの実を水に漬しておきます。
2. 生姜をフライパンに入れて、椿油を生姜を覆うぐらいの量を入れ、中火で香りがでるまで炒めます。
3. 鶏もも肉を入れ軽く炒め、好みで料理酒を適量、水、赤ナツメを入れ20分蒸します。さらにクコの実を入れ、火を消して5分ぐらい煮し、塩を少し入れてお召し上がりください。



キノコの野菜炒め

材料

- 鶏もも肉
- マッシュルーム
- ベビーコーン
- ブロッコリー 2/1
- 人参
- クコの実 少々
- ニンニク 少々
- 塩 適量

料理方法

1. しめじ、ベビーコーン、ブロッコリーを小さく切ります。人参は薄切りにし、クコの実は水に漬しておきます。
2. 椿油を少し入れ、中火でニンニクを香りがでるまで炒めます。
3. ベビーコーン、ブロッコリー、人参を軽く炒めます。
4. 豚肉、マッシュルーム、しめじを入れ水分がなくなるまで炒めます。火を消す前に、塩、クコの実を一緒に炒め、お召し上がりください。



野菜と果物のサラダ

材料

- レタス
- クイーンレタス
- バジル
- 鶏もも肉
- レモンドレッシング
- 酢
- リンゴ
- 梨
- トマト
- ナッツ/カシューナッツ
- くるみ
- チーズ

料理方法

1. 野菜を洗い、薄切りにする。
2. リンゴと梨を薄切りにする。
3. ナッツ、カシューナッツ、くるみを炒める。
4. トマト半切り チーズ小さく角切りにする。
5. バジルの葉を細かくしてあえる。
6. レモンドレッシング、酢、椿油を適量かけてお召し上がりください。



チキンステーキのブロッコリー添え

材料

- 鶏もも肉 2枚
- ブロッコリー 2/1
- ローズマリー 少々
- 漬けタレ
- ブラックペッパー、ニンニク
- 塩 少々
- ブラックペッパー 少々

料理方法

1. 鶏むね肉、ブロッコリーを洗い薄切りにする。ローズマリーをみじん切りにし、漬けタレを準備する。
2. 鶏むね肉にローズマリーを塗って、漬けタレに入れ2時間漬ける。
3. ブロッコリーを茹で、塩、ブラックペッパーと混ぜる。
4. フライパンに椿油を適量入れて、鶏むね肉を黄金色まで焼き、茹でたブロッコリーと一緒に炒めてお召し上がりください。

●一般仕様



容量: 500ml



容量: 250ml

●ギフト仕様



容量: 500+250ml



容量: 500+500ml

※大量にご購入をされる場合、パッケージデザインのご相談ができます。

- どんな形の販売でも、ご相談を承っておりますので、お気軽にご連絡ください。

椿オイルの関連食品(ベジタリアンも食べられる)



濃縮調味料(三星ネギ・きのこ・しょうが)
12倍濃縮です。野菜炒めや麺に混ぜるなど、色んな調理方法に向いています。



杏仁パウダー(砂糖なし・砂糖入り)
お湯で溶かして、杏仁茶になります。台湾では毎朝飲む人が沢山います。



黒ごまパウダー
お湯で溶かして、黒ごま茶になります。



大豆たんぱく質ふりかけ
ご飯に乗せること、または面に混ぜることなど、色んな食べ方があります。



レトルト食品
(カレーラクサ鍋・濃厚辛口豆腐鍋)
2~3人前のレトルト食品です。具材も入っていますので、加熱したらすぐ食べられます。(レンジ対応不可)

- こちらの食品は全て、椿オイルの成分が入っています。
- 椿オイルと組み合わせしてのギフトセットもご提供できます。

Thanks For Your Time

19

貴社と共に成長し、成功の道へ邁進しましょう！

