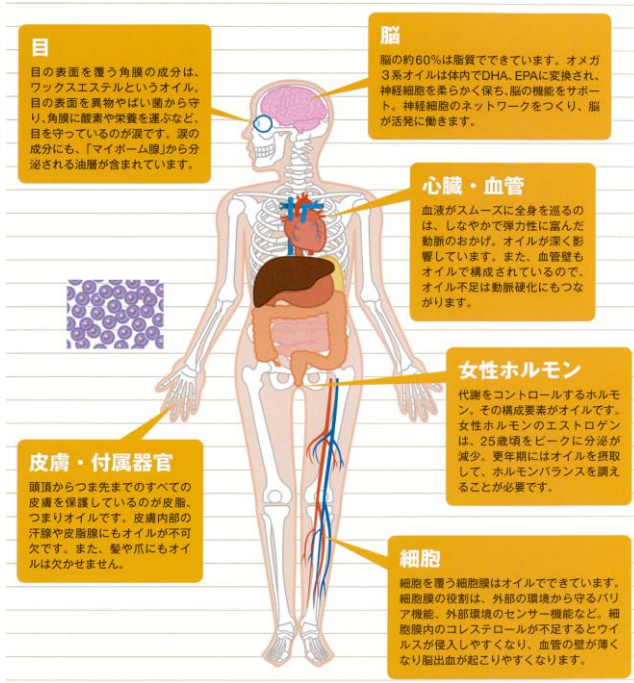


なぜオイルは体にとって必要なのか



Wellness
Beauty
オメガ9系オイル

内側からキレイをつくる
オリーブオイル

抗酸化作用と血液浄化
腸内環境も整える

種類も銘柄も豊富
嗜好品として楽しみたい

オレイン酸を高含有するオリーブオイルは、腸の蠕動運動を促進するので便秘解消に最適。また、珍しくスクワレンを含有するオイルなので、活性酸素を抑制し、血液を浄化してくれる、インナービューティーの代表的なオイルです。生産する地域や品種、収穫から搾油までの時間などによって、味と香りがかなり異なるので、ワインのように、自分好みのフレーバーを探す楽しみもあります。

Oil Data
Olive Oil
原料(抽出部位): 果実
主な産地: スペイン、イタリア、ギリシャなど
科目: モクセイ科
和名: オリーブ油

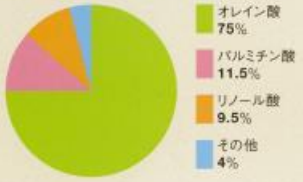


- 脂溶性ビタミン**
- ・ビタミンE
 - ・α-トコフェロール
- ファイトケミカル**
- ・タンニン
 - ・ルテオリン
 - ・オレウロペイン
 - ・スクワレン
 - ・β-カロチン
- 健康効果**
- ・便秘
 - ・糖尿病
 - ・肥満
 - ・高血圧
 - ・動脈硬化



臨界温度: 210℃

主要オイル: オメガ9系オイル



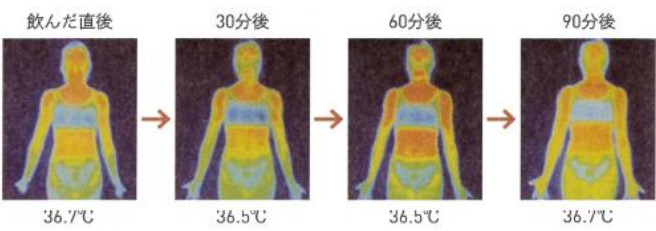
細胞はオイルでできている

私たちの体は、約60〜100兆もの細胞でつくられています。そのうち、毎日約15兆個の細胞が死んで、新しい細胞が生まれています。この細胞のもととなっているのがオイルなのです。一つひとつの細胞を覆っている「細胞膜」は、リン脂質と呼ばれる複合脂質成分(つまりオイル)でつくられています。また、リン脂質の間を埋めているのがコレステロール。私たちの生命を維持するために、オイルは不可欠なのです。

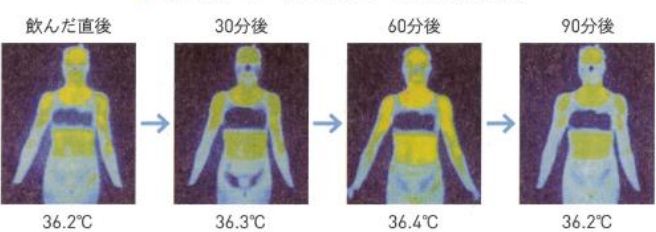


EXVオリーブオイルには、強い抗酸化作用がある
EXVオリーブオイルにはがんの予防効果も
抗炎症作用もあり、アルツハイマー病への効果も

① ミネストローネにEXVオリーブオイルを入れて飲んだ後



② ミネストローネだけをそのまま飲んだ後



EXVオリーブオイルのさまざまな健康効果

