

HEMP JAPAN



ヘンプシードオイル ヘンプシードオイル ご紹介資料

(株)日本ヘンプでは、ニュージーランド・OIL SEED EXTRACTIONS LTD.製の貴重かつ高品質なヘンプシードオイル(ヘンプ麻 種子油)を輸入販売しています。原料のヘンプ麻は、かつて規制の下、大量生産が困難でしたが、ニュージーランドの広大な農地で産業用ヘンプとして栽培可能になりました。そこから収穫された栄養価満点でフレッシュなヘンプ麻種子からしぼりたてのオイルをボトルング。豊かな自然の恩恵を日本にお届けいたします。

当社は、OIL SEED EXTRACTIONS LTD.の正規代理店としてヘンプシードオイルおよび関連商品を流通させることで、日本人の健康生活に新たなご提案をさせていただきます。

ご注文・お問い合わせは



株式会社 日本ヘンプ OIL SEED EXTRACTION社製品取扱

〒162-0843 東京都新宿区市谷田町2-3 守ビル2F

TEL: 03-6805-2468 e-mail: info@hempjapan.co.jp

HEMP JAPAN

ヘンプシードオイルの四大特徴

① 必須脂肪酸(α-リノレン酸など)バランスに優れた植物性オイル

ヘンプシードオイルは、およそ80%が必須脂肪酸で、植物油の中で最も高い配合率を示します。WHOや厚生労働省が推奨している「リノール酸対α-リノレン酸比 = 3:1」に最も近いオイルです。

② 農薬不要、オーガニックヘンプシードから搾油

ヘンプ麻は全く農薬を使用せず栽培できる“パーフェクト オーガニック”な植物です。未精製・しぼったままのオイルには、ヘンプ麻に含まれる風味やビタミン、微量栄養素が残っています。

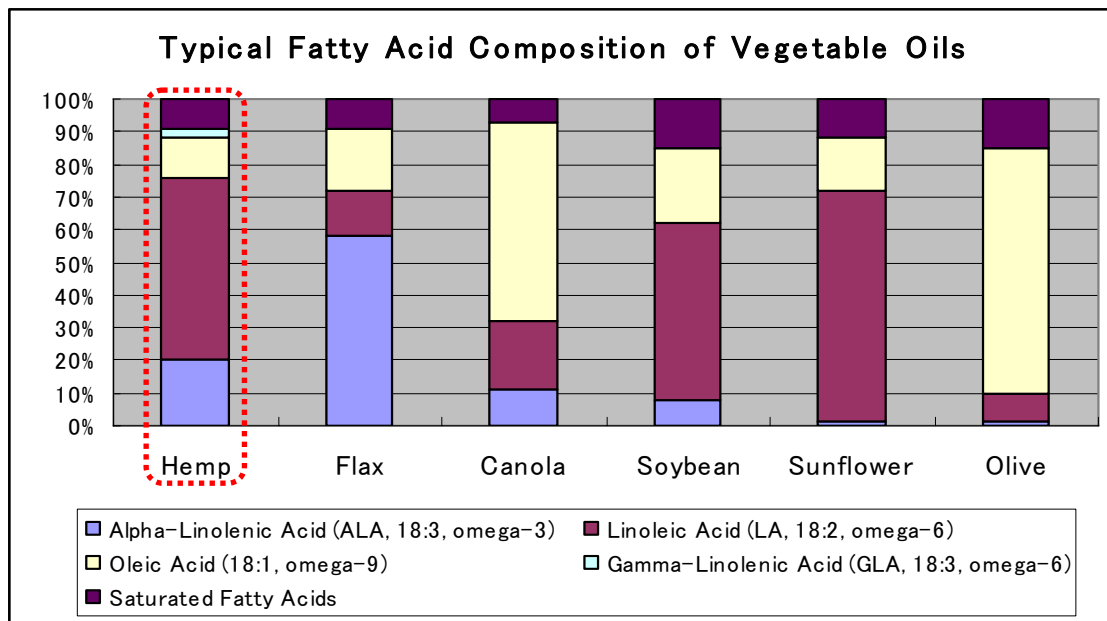
③ 「γ-リノレン酸」を含む貴重な植物性オイル

γ-リノレン酸は、生理活性物質として体内の健康を維持するために働きます。α-リノレン酸およびγ-リノレン酸を同時に摂取できる植物性オイルは、ヘンプシードオイルだけです。

④ スキンケア・ボディケア用品としても利用可能、肌をいたわる成分満点

ヘンプシードオイルに含まれるα-リノレン酸は高い浸透性をもち、乾燥肌や肌老化に働きます。さらにγ-リノレン酸は、アトピー性皮膚炎などの改善に役立つとされています。

● 植物油の脂肪酸組成



組成

パルミチン酸	2.0%
ステアリン酸	2.0%
オレイン酸	6.0%
リノール酸	51% (γリノレン酸4%含む)
α-リノレン酸	17%

製法・形状

製法	低温圧搾法
形状	黄緑色の液体 (沈殿物なし)
香り	ほとんどなし
味	ナッツ様の風味

HEMP JAPAN

こんな方へお勧めしたい—毎日の食生活に「ヘンプシードオイル」

生活習慣病 —特にメタボリックシンドロームを気にする方に

ヘンプシードオイルには、「 α -リノレン酸」「 γ -リノレン酸」が豊富かつバランスよく含まれています。飽和脂肪酸やリノール酸の過剰摂取が一因とされる生活習慣病の予防および改善が期待できます。

身体・脳のアンチエイジング —さすががしく、冴えた毎日を送りたいと願う方に

α -リノレン酸は、脳の成分中およそ10%を占めるDHAの前駆物質です。DHAが不足すると、脳内の情報伝達がうまくゆかず、学習能力や記憶能力に影響を与えます。

ダイエット —ダイエット中でもキレイを維持したい女性に

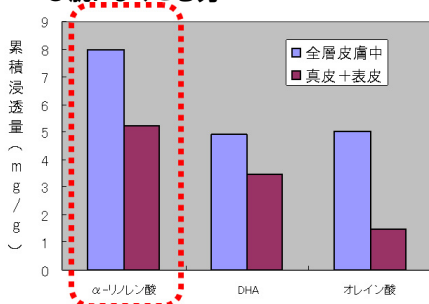
もともと不足気味な α -リノレン酸を効率的に補えます。 α -リノレン酸がDHAに変化し、FAS(脂肪酸合成酵素)の働きを抑制することで、脂肪の合成を抑えるとともに脂肪の燃焼を促進します。

●含有脂肪酸成分の特徴

リノール酸	生理活性物質の材料 皮膚表面の水分量を保持するセラミドを補う
α -リノレン酸	生理活性物質の材料 血液をサラサラにする、がん化、がん転移を抑制する
γ -リノレン酸	生理活性物質の材料 血圧、血糖値、血清脂質代謝に関連する

スキンケア・ボディケアにも、ヘンプ麻のめぐみを

●肌にしみこむ力



ヘンプシードオイルは、浸透力と保湿性に優れた美容オイルです。必須脂肪酸の割合が高く、特に α -リノレン酸を20%含むことで肌への高い浸透性を持っています。

毎日使用することで、肌の乾燥を和らげ、皮膚の老化を防ぎます。

■ 毎日のスキンケアに

化粧水などの普段のお手入れ後、顔全体に少量オイルを重ねます。保湿効果を高め、翌朝の化粧のりが良くなります。

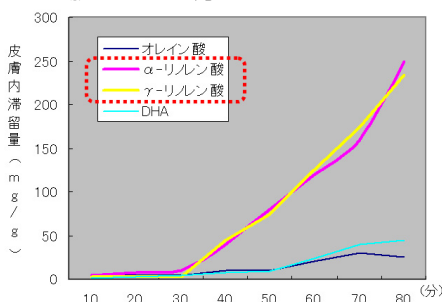
■ ボディオイルとして

入浴後に身体全体にオイルをマッサージしながら擦り込みます。潤いのあるしっとりとしたお肌を体感し、特にひじ・ひざ・かかとなどの硬い角質を柔らかくすることで、乾燥対策に効果を発揮します。

■ ヘアオイルとして

洗髪時：髪と頭皮にオイルを十分しみこませてマッサージし、そのまま洗髪します。洗髪後：痛んだ髪に直接オイルを浸透させます。髪につやと潤いを与えます。

●肌にとどまる力



HEMP JAPAN

(参考)一般の食用油とヘンプオイルとの違い

	項目	一般の食用油	ヘンプオイル
製造	原材料	サフラワー、菜種、ひまわり、コーン、大豆など	ヘンプ種子(ヘンプシード)
	栽培方法	農薬・化学肥料に頼った農法 脂肪部分は残留農薬や有害物質を溜め込みやすい	有機栽培、無農薬栽培 元来、生命力の強い作物のため、除草剤・殺虫剤・土壌消毒剤などは使わない
	製造工程	高温状態での溶剤抽出法 石油系溶剤ヘキサンでの抽出 からだに有害なトランス脂肪酸が発生	低温圧搾法 昔ながらの圧搾機による搾油 脂肪酸がそのままの状態保持
加工	精製	脱酸→脱ガム→脱色→脱臭 風味、微量栄養素、ビタミン類が除去される	未精製 種子本来がもつ風味、微量栄養素、ビタミン類がそのまま含まれている
	容器	透明プラスチック容器 軽くて見た目がよい	ガラス瓶(遮光) 必須脂肪酸の劣化防止
	保存	冷暗所保存 保存食品という認識	開封後は冷蔵庫で保存 生鮮食品という認識
	風味と色	無味・無臭・透明感のある黄色 原料の特徴は失われている	アーモンドのような風味、薄い緑色 原料の種子の風味が生かされている
調理・摂取	料理法	ドレッシング・炒め物・揚げ物に適する	ドレッシング・炒め物、飲用(1スプーン/日) 揚げ物には不適
	栄養価	単なるエネルギー源 過剰摂取で肥満に	① 必須脂肪酸が豊富でバランスがよい →80%が 必須脂肪酸 → リノール酸とαリノレン酸の含有比3:1 ② γ-リノレン酸、ステアリン酸 含有 他の植物油にはほとんど含まれていない脂肪酸。生体調節機能を有する生理活性物質の原料となる
	健康上の評価	摂取量増加でリノール酸過剰に アレルギー、肺がん、乳がん、大腸がん、前立腺がん、すい臓がん発症リスクが高まる	必須脂肪酸は細胞膜合成に不可欠である。からだの健康は60兆の細胞一つ一つの健康に支えられている

出典:「ヘンプ読本」赤星 栄志 著(築地書館)