

ナチュラルオ誕生物語

求め続けていた安心・安全なオイル

生まれつき胆嚢の機能が弱く、健康で生きることを希求するひとりの男がいました。

油料理を食べると気分が悪くなり、おいしさを知っていても食べることができず、家族と楽しく食卓を囲めぬないこともしばしばありました。

健康になるために知識を深め、どんなことでも実践しました。油の酸化が体に良くないことも学び、外食で油を使った料理を食べなければいけない時は、新品の油を持参し「これを使ってください！」と店に頼み込んだり、菜種油、オリーブオイル、グレープシードオイル、亜麻仁油など健康的だという新しいオイルが紹介されるたびに試してはみるものの、どれも料理を食べたあとは腹痛と下痢が起こるのです。

ココナッツオイルとの出会いが奇跡の光へ

2006年、アメリカの健康食品愛好家達の間で、酸化しない植物系オイルがあると静かに語るられるようになりました。ココナッツオイルです。

早速ココナッツオイルを入手し、大好きな唐揚げを食べてみました。食後、何時間経っても腹痛やもたれ感や下痢もお子ら宇、彼には初めての夢のような体験でした。

食品分析センターで様々な分析をした結果、科学的にもしっかりと裏付けがありました。誰もが安心して食べることができる、人類を救うオイルだと、日本での商品化を決断しました。

日本でいち早くその情報に注目し、フィリピンの大手から中小まですべての製油会社のサンプルと吟味し、具体的な仕様を詰めながら交渉を重ね、ココナッツオイルも今ではほとんどが溶剤抽出されてつくられている中、圧搾法でトランス脂肪酸ゼロを可能にした画期的な製品として世に送り出すことに成功しました。

この製品を日本中のお母さんに届けたいという夢を実現するために、男は邁進し続けます。