ナチュレオ

NATULEO

中鎖脂肪酸がたっぷり！

健康志向な食卓を彩る、ココヤシの恵み「ナチュレオ」食用油。

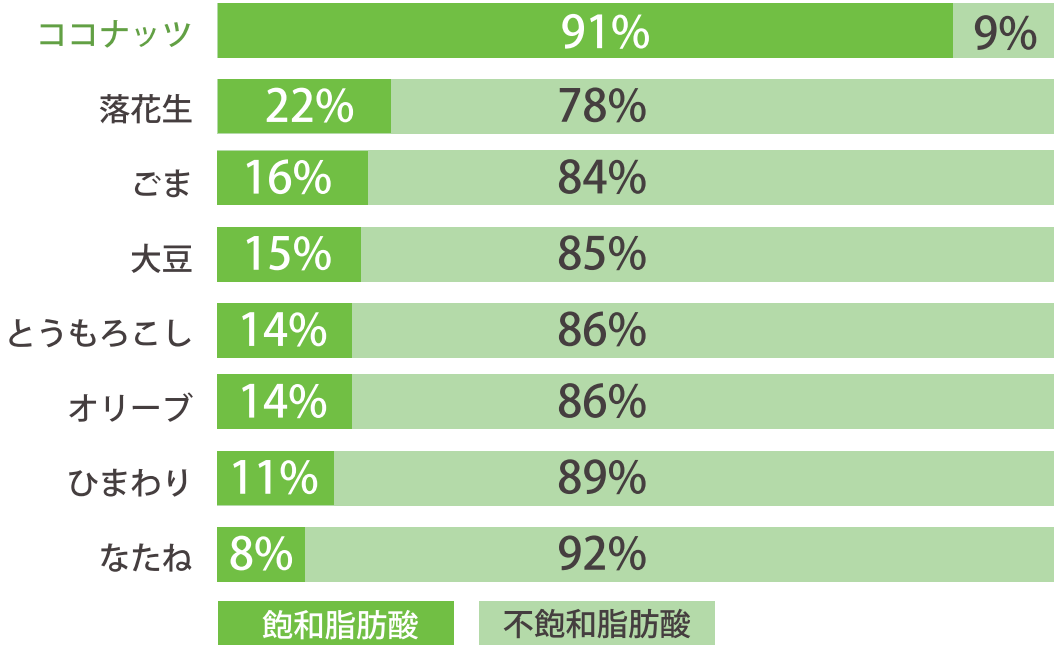
ココナッツオイルってなぜいいの？

1. 酸化しにくい
2. 中鎖脂肪酸が多い
3. ラウリン酸が多い
4. トランス脂肪酸ゼロ

酸化しにくい「飽和脂肪酸」

飽和脂肪酸

酸化しにくい
（熱に強い）



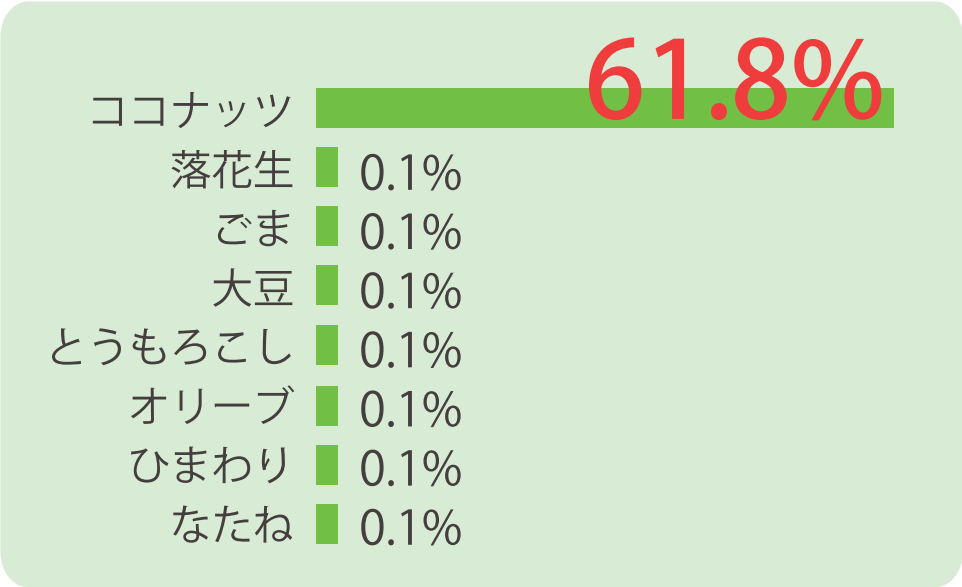
〈植物油の飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸含有率〉

不飽和脂肪酸

酸化しやすい
（熱に弱い）

「中鎖脂肪酸」が多い

中鎖脂肪酸・・・ 体に溜まりにくく
すぐにケトンエネルギーとなる！



〈中鎖脂肪酸含有率〉

「ラウリン酸」が多い

「ラウリン酸」特に母乳に多く含まれています。

C 6 : 0	カプロン酸	0.6%
C 8 : 0	カプリル酸	7.6%
C10 : 0	カプリン酸	6.1%
C12 : 0	ラウリン酸	46.5%
C14 : 0	ミリスチン酸	18.0%
C16 : 0	パルミチン酸	9.3%
C18 : 0	ステアリン酸	3.0%
C18 : 1	オレイン酸	7.1%
C18 : 2	リノール酸	1.8%

〈脂肪酸組成表〉

「トランス脂肪酸」ゼロ

- アメリカでは、2018 年からトランス脂肪酸を含む“部分水素添加油脂”を規制対象に！
- その他の多くの国で、使用禁止や使用量表示義務がある。
- 日本では、今のところ規制や表示義務は無し。

ナチュレオは天然 100%
“無臭タイプ”の「ココナッツオイル」

ココナッツオイル 100%

ナチュレオ
NATULEO
中鎖脂肪酸がたっぷり！

「ナチュレオ」で家族の健康

- 毎日、家族全員で使える
- 使いやすい無臭タイプ
- 経済的な徳用サイズ（912g）

内容量：912g
希望小売価格：2,160 円
PV：2,000
CV：1,400

ココナッツオイル、どう使う？

- そのまま食べる
- 料理や飲み物に使う
- 肌や髪のケアに
- オイルプリングに

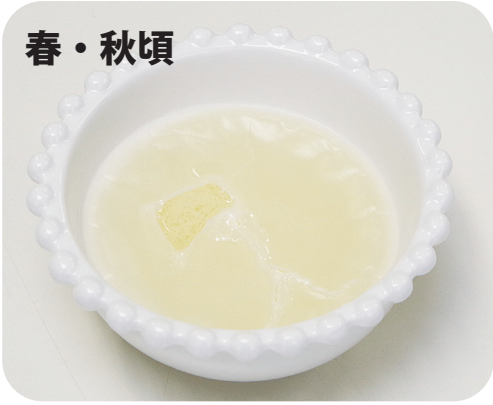
「ナチュレオ」の上手な使い方

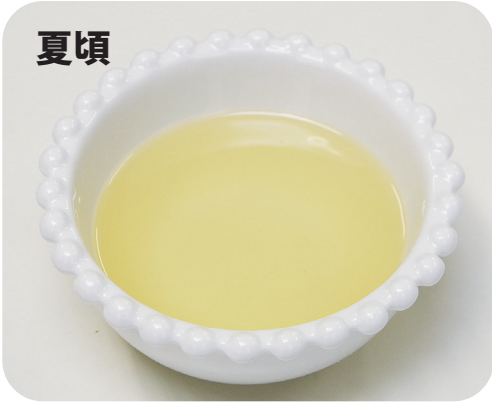
ナチュレオは約 91% が飽和脂肪酸のため

24℃以下になると白く固まります。

それ以上の温度ではサラサラの液体状に。

保存は常温で OK ！





「ナチュレオ」の上手な使い方

・湯煎して容器に移す

40 ～ 50℃で湯煎

・他の油と混ぜちゃダメ
・レンジで溶かさない
・食べ始めは少なめに

・スプーンですくって

POINT!

揚げ物で使った油を炒め物で
使い切ると経済的！

「ナチュレオ」の上手な使い方

キューブの作り方

1. 湯煎して溶かす
2. 製氷皿に流し込む
3. 冷凍庫で固める
4. 製氷皿から外す
5. 容器に入れて冷蔵庫で保存