

設楽の自然が育んだ、エゴマの実から採りました。

美容に

食事のバランスが改善

健康に

α -リノレン酸で健康維持

したら

エゴマドレッシング

お料理に

さらに料理が引き立つ

ゆず風味

豊かな山の幸に恵まれた奥三河の設楽町。「エゴマ油」はその自然の力が育てたエゴマの実から採りました。血液をサラサラにし、アレルギー反応や炎症・発癌物質を抑制して、免疫力を向上させるとして今人気のエゴマ油をより手軽に食べていただけるように、設楽町ではオリジナルのドレッシングを作りました。毎日の食卓で気軽にご利用ください。

- 体内では作れない必須脂肪酸の α -リノレン酸を豊富に含んでいます。
- α -リノレン酸は身体の中でEPA・DHAに変わります。
- EPA・DHAは魚の油に含まれる物質で、さまざまな成人病や慢性疾患の予防解消に効果があることが知られています。
- リノール酸の摂りすぎによる害を防ぎ、食事をバランスよく改善することができます。

設楽の自然の中で、わたしたちが作っています。



設楽の特産品



●販売者：農村輝きネット・したら
せせらぎグループ 代表 井島美津代
愛知県北設楽郡設楽町大字神田字清水23-1

●お問い合わせは
お客様相談室＝電話 0536-62-1839