

Flatcraft
Bringing excellence

ココナッツ100%だから安心！パーム不使用で驚きの価格！ロカボダイエットの救世主

コスパ重視【大容量】中鎖脂肪酸 100% MCT オイル「かけるオイル」登場

冬はホットコーヒー、スープにかけるのがおすすめ。無味無臭だから味を邪魔しない！「かける」だけ！

株式会社フラット・クラフト(本社：東京都千代田区、代表取締役：吉川克弥)は、いつでも手軽に負担なく中鎖脂肪酸 MCT オイルをご利用いただけるように「【大容量 470g】MCT オイル かけるオイル」を2018年11月より販売開始いたしました。<http://amzn.asia/d/c1Wg2SN>



【大容量 470g】MCT オイル かけるオイルとは？

シンガポールのココナッツ製品メーカーが生産したMCTオイルです。グリセリン等の添加物は【不使用】化学的製造工程も【不使用】な、自然派のMCTオイルです。

蒸留製法により、ココナッツオイルから中鎖脂肪酸(※1)部分のみを抽出していますのでココナッツ100%でパームは不使用です。

バターコーヒー、サラダ、スープ等にお使い下さい。話題のロカボ(低糖質)にも◎です。

※1：中鎖脂肪酸 油の主成分である「脂肪酸」には、分子の鎖状の長さによって様々な種類に分類される。一般的な植物油は、分子の鎖が長い「長鎖脂肪酸」から成り立つのに対し、「中鎖脂肪酸」は、鎖の長さがその約半分の脂肪酸であり、体内に取り入れた後に素早く肝臓で分解されエネルギーになりやすいため、長鎖脂肪酸よりも体脂肪として蓄積されにくいといわれている。

■ 今話題のロカボダイエットで人気急上昇のスーパーフード

テレビや雑誌で大人気のロカボダイエットブームにのって人気急上昇のMCTオイル。近頃では低栄養になりがちな高齢者の方の介護食としてもMCTオイルが利用され始めています。毎日使いたいけどお値段が、、、という心配なくご利用いただける大容量なお徳用です。

■ 無味無臭だからどんなお料理にでも◎

味を変えないので、どんなレシピにもご利用いただけます。ヨーグルトやスープ、コーヒーにスプーン1杯入れていただくだけでとにかく簡単です。熱に弱いので、加熱調理については利用しないでください。

お問い合わせ先

株式会社フラット・クラフト TEL: 03-5453-0081

Email : info@flatcraft.jp



Flatcraft
Bringing excellence

【大容量 470g MCT オイル かけるオイル 商品概要】



商品名：MCT オイル かけるオイル

内容量：470g

Amazon 参考価格：¥ 1,728 (税込)

保存方法：直射日光を避け常温で保存

原産国名：シンガポール

詳細・特徴：

グリセリン等の添加物は【不使用】化学的製造工程も【不使用】な、自然派のMCT オイルです。蒸留製法により、ココナッツオイルから中鎖脂肪酸部分のみを抽出していますのでココナッツ100%でパームは不使用です。コーヒー、サラダ、スープ等にお使い下さい。話題のロカボ（低糖質）にも◎です。

主な販売先：

Amazon <http://amzn.asia/d/c1Wg2SN>

■ 株式会社フラット・クラフトについて

<http://www.flatcraft.jp/>

住所：東京都千代田区神田小川町 1 丁目 6-1 宝ビル 8F

代表取締役：吉川克弥（よしかわ かつや）業務内容：輸出・輸入業

オランダ法人： Flat Craft Holland, Inc.

株式会社フラット・クラフトは、日本国内における「GHEE EASY」の正規販売店です。

姉妹品 GHEE EASY シリーズのご紹介 <http://ghee-easy.jp/>



・グラスフェッド・ギー (<http://amzn.asia/d/b5J0dFY>) オランダ産グラスフェッドバターから作ったギー（EU オーガニック認証）。ヨーロッパの牧場で、天然の牧草を食べながら放牧されている牛の乳から作ったグラスフェッド・バター100%を原料としているギーです。・ココナッツ・ギー (<http://amzn.asia/d/5BzAIY9>) グラスフェッド・ギー（EU オーガニック認証）と、中鎖脂肪酸（MCT）たっぷりのココナッツオイル（有機 JAS 取得）を贅沢にブレンドしています。