ITQI（国際味覚審査機構）優秀味覚賞受賞 ※2年連続

「生えごま油」

無農薬栽培の一番しぼりオイル

韓国忠北陰城郡産

- シソ科の一種であるえごま（荏胡麻）の種を加熱せずに50℃以下で低温圧搾する製造特許で作った「生搾り」油。
- 無農薬栽培の契約農家（28農家）の手で丁寧に育てられ、保存料・添加物も一切使わない、安全・安心の韓国産エゴマ種子使用。

① ITQI（国際味覚審査機構）優秀味覚賞受賞（2016年・2017年）
ミシュランガイドやゴー・ミヨーなどに認められた、一流レストランのシェフやソムリエが味の評価を行います。世界に通じる食品・飲料であることの証です。
②アメリカ食品医薬品局（FDA）許可取得（2015年）。
③世界一流商品（韓国産業通商部）認定（2016年）。

無農薬栽培証明書

ITQI（国際味覚審査機構）

アメリカ食品医薬局（FDA）

世界一流商品認定

えごま油が大人気！

・林修の今でしょ！講座（TV朝日）　・主治医が見つかる診療所（TV東京）
・韓国しあわせレシピ！（関西TV）　・みんなの家庭の医学（TV朝日）

お召し上がり方

・サラダのドレッシング　・和え物に　・パンにつけて　・味噌汁に
・納豆・卵かけご飯に　・そのまま飲用として　・料理の仕上げに
・ヨーグルト、野菜などの各種ジュースなどのまぜて。

まずは、毎日の日替りメニューに「かけるだけ」、「まぜるだけ」から始めましょう。

納豆に

ヘルシーサラダに

玉子かけご飯に

お味噌汁に

豆腐に

販売元：㈱母心ジャパン　東京都新宿区住吉町7－3－302　電話：03－5361－6022
Mosim　Japan　FAX：03－5369－3797

● 母心（mosim）の「生えごま油」とは！

母より受け継がれ３代４０年間えごま油のみ生産を続けてきた韓国えごま名人である「農業法人コメガ社」の鄭勲白（チョンフンベク）代表(新知識農業人章３７５号)により母が子供の為に「母の心を込めて」丁寧に作り上げた「母心 mosim 生えごま油」は

食品の「ミシュラン･ガイド」とも言われる世界の ITQI（国際味覚審査機構）で
２０１６年・２０１７年、２年連続(えごま油部門では世界初)で
２つ星を受賞（優秀味覚賞）し、世界から「美味しい食品」として認められた、
世界最上級の安全・安心の「スーパーベジタブルオイル」です。

この賞に受賞するということは、世界に通じる食品・飲料であることの証です。
優秀味覚賞とは、２００５年設立された・世界の優れた味覚と品汁と持つ食品・飲料品の評価を目的としたコンテストです。
ベルギーのブリュッセルに本部置く国際味覚審査機構（ITQI）によって
毎年開催されています。

モンドセレクションが「食の安全」を評価するコンテストに対して、
ITQI 優秀味覚賞は「美味しさ」と評価するコンテストとなります。

●「えごま油に含まれている α－リノレン酸(OMEGA3)の機能と健康効果は！」

今日本の各マスコミで健康食品として話題になっている「えごま油」は
シソ科の一年草で、人間の体内では作れない α－リノレン酸(OMEGA3)を
約６０％/100g が含まれ、体内に入ると脳の栄養素ともいわれる「EPA」・「DHA」に変化し、血液中の悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを増やすともに
血管を若返らせ、血液を良質化するといわれています。

同時に脳の神経細胞を刺激し、活性化して認知症をはじめ、脳出血や脳梗塞など脳にかかわる病気の予防効果が期待できるといわれています。
また α－リノレン酸(OMEGA3)の摂取による美肌効果、高血圧の改善、
集中力記憶アップ、ストレス軽減、うつ病のリスクの減少が報告されています。
「えごま油で健康になる！など一般書店のえごま油関連の各種の BOOK の内容より」

世界最上級の「母心 mosim　生えごま油」のご購入を希望する方は下記のところへ
FAX（ FAX：03-5369-3797）又はメール（hs.choi@mosim.jp)お願いします。
株式会社母心ジャパン（MosimJapan　Corporation）　　HP：www.mosim.jp