

# 機能性表示食品

## 血圧が高めの方に



# 生えごま油

無農薬栽培の一番しぼりオイル

iTQi (国際味覚審査機構)

優秀味覚賞 2016年-2021年

6年連続受賞

## 母心 (Mosim) 生えごま油は!

- ・生えごま油で初めての**機能性表示食品** 届出番号:G 176
- ・シソ科の一種であるえごま(荳胡麻)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「生しぼり」油。
- ・韓国政府よりえごま村として指定された忠北陰城(EUMSUNG)郡の無農薬栽培の契約農家(50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・安心の韓国産えごま種子使用。



ハラール証明書



iTQi(国際味覚審査機構)



世界一流商品認定



韓国優秀文化商品

## お召し上がり方

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

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



パスタに

## ● 母心 (mosim) の「生えごま油」とは！

---

韓国政府（農林畜産食品部）よりえごま村として指定された忠北陰城（UMSUNG）郡で40年間えごま油のみ生産を続けてきた韓国えごま第1人者である「農業法人コメガ社」の鄭勲白（チョンフンベク）名人(新知識農業人章375号)の「母心 生えごま油」は

食品界の「ミシュラン・ガイド」とも言われ、「美味しさ」と「品質」を認定する世界のITQI（国際味覚審査機構）で2016年—2021年 6年連続で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事は、世界に通じる食品・飲料であることの証です。itqi（優秀味覚賞）とは、2005年設立された・世界中の食品や飲料品の味覚と品質を審査し、優れた製品を表彰・プロモーションする機構です。ベルギーのブリュッセルに本部を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「優れた味覚」と「品質」を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あるえごまの種子を搾油したもので、人間の体内では作れないα - リノレン酸(OMEGA3)が豊富に含まれ、体内に入ると脳の栄養素ともいわれる「EPA」・「DHA」に変化、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所へ FAX（FAX：03-5369-3797）又はメール（[hs.choi@mosim.jp](mailto: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](http://www.mosim.jp)