

## ● カロオイルN とは？

カロオイルNは、アブラヤシ (*Elaeis guineensis*) の果肉を原料としたパームフルーツオイルです。果肉に栄養成分を多く含んでいるため赤く色付いています。オイルパームは、マレーシアを中心に熱帯地域で栽培されています。



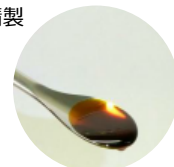
アブラヤシ

採取



パームフルーツ

抽出・精製

パームフルーツオイル  
(カロオイルN)

2022.09

## ● 栄養豊富！！特殊製法による抽出精製

一般的な食用パーム油の場合、精製過程で250℃以上の高温で処理するため、カロテン類等の有効成分がほとんど消失してしまいます。一方、カロオイルNはパーム原油を分子蒸留という特殊な工程によって精製しているため、原料に含まれているカロテン類等の栄養素を豊富に残しています。



カロオイルN

一般精製パーム油

## ● カロオイルN ご利用のメリット

### 天然由来

植物から抽出されたビタミン前駆体は、化学合成品に比べ様々な種類の成分を含むため、体内での効果が高いと言われています。

### 食品素材

カロオイルNは食品添加物ではなく、植物由来の食用油です。

**食品への表示は「植物油脂」等**となり、クッキングオイルとして様々な食品にご使用いただけます。

## ● 製品情報

保存方法	常温、暗所保管
賞味期限	製造後540日間（未開封）
原材料	食用パーム油
原産国	マレーシア
荷姿	1kgポリ容器×6個／ダンボールケース



## ● 使用食品例およびレシピ

カロオイルNには天然由来カロテンが多く含まれており、カロテン類は卵黄にも多く含まれています。カロオイルNを加えることによって玉子感もアップします。

使用食品例：菓子、食パン、卵サラダ、カツ・コロッケ（揚げ油）等

### レシピ

#### ・カステラ



材料	割合(%)
全卵	36.1
上白糖	35.4
シロップ	9.8
小麦粉	18.6
香料	少量
<b>カロオイルN</b>	<b>0.1</b>

#### ・プリン



材料	割合(%)
砂糖	12.0
ホイップクリーム	10.0
バター	5.0
コーンスターチ	1.0
加糖卵黄	1.0
ゲル化剤(プリン用)	1.5
香料	0.1
<b>カロオイルN</b>	<b>0.07</b>
水	69.3

