

製品名	<b>サトウの椿油</b> SATO TSUBAKI CAMELLIA COOKING OIL		
名称	食用カメリア油		
原材料名	食用カメリア油		
原材料の由来	<b>ユチャ油 [Camellia Oleifera Seed Oil]</b>  <定義> ユチャ( <i>Camellia Oleifera</i> Abel( <i>Theaceae</i> ))の種子から採取した油であって、食用に適するよう処理したものである。 <起源> ユチャは、中国の長江以南の各省において、採油用として最も多く栽培または自生しているツバキ科カメリア属サザンカ節に属する種である。わが国では2000年頃まで、ユチャと同じツバキ科カメリア属サザンカ節の種であるサザンカ( <i>Camellia Sasanqua</i> Thunberg( <i>Theaceae</i> ))として扱っていた。なお、わが国には1930年代以前から、採油用として種子が輸入されている。 <採油と精製> 中国湖南省で無農薬栽培または自生しているユチャの種子から、溶剤を使わずに圧搾法により原油が採取される。わが国に輸入した原油は、食品に適するよう脱ガム、脱酸、脱色および脱臭という精製工程を経て製品化する。		
日本農林規格	定めなし	<b>食用植物油脂 品質表示基準</b>	定めなし
有機JAS	認証なし	<b>内容量と荷姿</b>	16.5kg/缶
賞味期限	製造日から2年	<b>外観</b>	淡黄色澄明な液体
特徴	一価不飽和脂肪酸であるオレイン酸を主成分(全脂肪酸の約80%)とする脂肪油である。パルミチン酸やステアリン酸等の融点が高い飽和脂肪酸の含有量が約10%と低いため、低温下でも結晶が析出しにくく(0℃、5時間30分清澄)、サラダ油様としての利用が可能である。抗酸化性に難のある不飽和脂肪酸の含有量が全脂肪酸の約90%であるにもかかわらず、リノール酸やリノレン酸等の多価不飽和脂肪酸の含有量が約10%と低いため、極めて抗酸化性に優れた植物油の一つといわれている。精製油のため風味にクセや臭いが無く、食感も非常に軽い。不乾性油で加熱安定性に優れ、比熱も高いことから揚げ物や炒め物等の高温加熱料理では食材の旨みが生き、他の植物油を使用した場合における食感の違いが顕著である。わが国では、椿油は食の通人や一部の料理人に好まれる油、知る人ぞ知る油という認識であったが、最近では、次第に椿油の美味しさや保健上の長所等が認知されるようになってきた。		
主用途	揚げ物や炒め物等の高温加熱料理およびドレッシング用ベースオイル等		
特記事項	本製品の原材料はユチャを由来とする種子油であるが、当社では、ユチャに限らず、ツバキ、サザンカおよびチャ等のカメリア属植物群(カメリア)から採取した種子油を食用に適するよう処理し、当社が定める品質規格を満たした種子油を「食用カメリア油」と命名して名称や原材料名の表示等に使用している。		