

コレステロールを下げる!

こめ油は、食用油の中でコレステロールを下げる効果が一番高いと言われています。

天然の栄養が摂れる!

こめ油には米ぬかに含まれる天然栄養成分のビタミンEやトコトリエノールがたっぷり活きてています。

酸化に強い！

こめ油には、天然の抗酸化成分が豊富なので、酸化に強く冷めてもおいしく食べれます。



安全・安心！

こめ油で揚げる
空とぶからあげ

