



AMANI
ExtraVirgin OIL



HITOMIBIYOU LABO



Mei Cheng
YAMAGUCHI medical tourism

日本最先端医療の
安心・安全・信頼の
シンボルマークです。

Make-A-Wish
JAPAN

メイク・ア・ウィッシュは世界最大の
「願いをかなえる(wish granting)」
ボランティア団体です。



毎日の規則正しい生活習慣と適度な運動で、快適なライフスタイルを！

トラブル知らずの美と健康は、日々の心がけと良い習慣の積み重ねから。

HITOMIBIYOU LABO は、あなたの美と健康をサポートします。

健康 美容業界でおなじみの、オメガ3系脂肪酸が

100g当たり驚異の**61g**！

新鮮 さと高品質にこだわり、

しぼりたてのオイルのみを、(オイルになって七日以内)

お手元にお届けします。

食べ方

HITOMIBIYOU LABO のアマニエクストラバージンオイルなら、

厚生労働省推奨のオメガ3系脂肪酸摂取目安(1日あたり

1.6~2.4g)を、小さじ1杯で摂取できます。

オメガ3系脂肪酸は、熱にとても弱いので、加熱をせずにそのままお召し上がりください。

例えばそのままスプーンで飲んでいただく、
お好みのドレッシングに混ぜてサラダに、
ヨーグルトや自家製スムージーに混ぜて…
などなど。

あなたのライフスタイルに合わせて、
簡単に気軽に続けられます。



AMANI Extra Virgin Oil

アマニエクストラバージンオイル

【容量】110g 【価格】2,700円(税別)



代表 大倉 萬佐子

目は心の窓、目は心や体調を写し出す鏡のようなものではないでしょうか。
瞳も身体も健やかに保てるよう、皆様のお手伝い
が出来ることを願っております。

- ・一般社団法人瞳美容研究所代表理事
- ・日本抗加齢医学会専門医・評議員
- ・日本眼科学会認定専門医
- ・KAATSUスペシャルインストラクター特定資格者
- ・アイクリニック天神院長



いつまでも若々しい心と身体、そして健やかに年を重ねるために必要不可欠なオメガ3系脂肪酸。この「アマニエクストラバージンオイル」は永く安心してご愛用いただけるよう、オメガ3系脂肪酸を豊富に含む上質の亜麻仁を厳選し、その製法にも最大限の配慮をしています。

原料は、遺伝子組み換えが法律で禁止されているロシア連邦のシベリアから輸入。

農薬を一切使わずに栽培されており、遺伝子組み換えの心配も一切ありません。

製造に関しては、佐賀県太良町にある搾油工場と提携し、搾油から発送までを一元化。

亜麻仁油は熱が加わると品質と味が著しく低下してしまうため、工場での抽出時には温度管理も徹底されています。その結果、28℃という低温搾油を採用。

味、品質共に最高な一番搾りの油(エクストラバージンオイル)にこだわりました。

この様に、良い原料に手間をかけてじっくりと搾油することで、100gあたりのオメガ3系脂肪酸の含有量は61g以上になります。

今までと何が違うの？

製品原料の調達から製品製造と管理の全てを、同一工場で一括管理。
品質に対する徹底的なこだわりが可能とする、製品の違いを下の表にまとめました。

原料	◇発芽率 95% 以上の「生きた」亜麻仁種子使用 ◇無農薬 (残留農薬も裁定基準値の 1/10 以下)	◇遺伝子組み換え一切なし ※仕入先のシベリアでは「遺伝子組み換え」が法律で禁止されている
製造方法	◇熱及び化学薬品の使用一切なし (低温搾油+過ろ法) ※28℃以下の低温搾油 ※ろ過法は、自重による分離とフィルターによる濾過方法→搾油過程でのオメガ3系脂肪酸の破壊無し	
希少性	◇高い→搾り始めに出るバージンオイルのみ使用 ※「搾りかす」は廃棄	
必須脂肪酸含有量	◇高濃度 ◇14% がオメガ6系脂肪酸	◇油の重量の 60% 以上がオメガ3系脂肪酸
鮮度	◇非常に高い ◇受注後、搾油開始	◇搾油抽出後九州内なら2日、関東圏でも3日でお届け可能 ◇「大型タンク」に備蓄する等の一次在庫なし



川島 素子

- ・一般社団法人瞳美容研究所特別顧問
- ・慶應義塾大学医学部眼科学教室特任講師
- ・日本抗加齢医学会評議員
- ・日本ボジティブサイコロジ-医学会評議員
- ・アイコンディショニング研究会代表世話人

全身をはじめ目に対しても様々な報告があるオメガ3は、青魚に多く含まれていると言われていますが、毎日青魚を食べるのはなかなか難しいかもしれません。

そんな時は「アマニエクストラバージンオイル」がぴったりです。原料となる亜麻仁にはオメガ3を豊富に含んでおり「食べる美容液」と評されています。

そのままでも、ドレッシングとしても。
日々の食生活に無理なく取り入れられる食からの瞳美容をはじめてみませんか。



澤登 雅一

- ・一般社団法人瞳美容研究所理事
- ・医学博士
- ・三善町さきげんクリニック院長
- ・東海大学血液腫瘍内科非常勤講師
- ・日本内科学会総合内科専門医
- ・日本抗加齢医学会専門医・評議員

油は体に悪いというイメージがあるかもしれませんが、油には「悪い油」と「いい油」があります。その「いい油」の代表がオメガ3系脂肪酸です。

すぐに体感できるわけではありませんが、健全な心体は日々の生活習慣の積み重ねが重要です。

10年先も20年先も心身共にスッキリスマイルでいるための規則正しい生活・運動習慣と共に、オメガ3系脂肪酸たっぷりの「アマニエクストラバージンオイル」はいかがでしょう。