



国産のこめ油で作ったラー油です。こめ油は、**抗酸化作用に優れたマージナール**の他、**コレステロールの吸収を抑える植物ステロールも多く含んでいます。**
原材料の「八房とうがらし」はもちろん、ネギ、ニンニクも長谷中学校で育てている完全無農薬の有機野菜です。

国産“こめ油”を使っています

長谷中学校で育てた八房とうがらしから作ったラー油

長谷の夕焼け

生産者：伊那市立長谷中学校

TEL 0265-98-2050

【こめ油の魅力】

- ・脂肪酸のバランスが良い
(血中脂質改善の効果が期待できる)
- ・優れた栄養素が含まれる
(オレイン酸、リノール酸、ビタミンE
トコトリエノール、植物ステロール、
γ-オリザノールなど)

R6 新発売

長谷中学校では、「中学生にできる地域おこし」をテーマに、様々な活動をしています。その中の一つが、自分たちの手で育てたとうがらしを材料としたラー油の開発です。これまでに、「長谷の太陽」「長谷の新緑」「鹿嶺の頂」の3種類を商品化しています。いずれもオリーブオイルを主原料としていますが、昨今、オリーブオイルの流通量が大きく減少していることに加え、仕入れ価格の上昇が続いています。

そんな状況の中、オリーブオイル以外の油でラー油を作ってみようと、試作を重ねてきました。健康に良いとされるこめ油を使用したところ、色合いも大変鮮やかなラー油が完成しました。その鮮やかな色合いをイメージした商品名「長谷の夕焼け」は長谷中学校の生徒が考えたものです。

「長谷の太陽」シリーズの新商品、ぜひお試しください。