



ナチュレオは素材本来の味を活かし、食感も然ることながら、気になる過剰な脂肪の摂取にも配慮した、これまでになく安心して食べられるクッキングオイルです。

ナチュレオの上手な使い方

ナチュレオは、約91%が酸化に強い飽和脂肪酸が含まれているので、24 以下になると白く固まってしまいます。

炒め物

スプーンで適量をすくいフライパンなどに入れてお使いください。

揚げ物

油を沢山ご使用になるときは、しっかり蓋を閉め容器のまま60 以下のお湯で湯煎し溶かしてください。

ナチュレオの原料であるココナッツ油は、温度上昇が通常の油よりも早く低温でも美味しく揚がる特徴を持っています。

ナチュレオは酸化に強く何度もお使いいただけますが、2-3 回程度が美味しくお召し上がることができる目安です。

開封後は暗く涼しいところに保管し、なるべく早くご使用ください。

油を処分する場合の上手な処理方法

油を流しや下水道に捨てるのは禁物です。配水管の中で固まる恐れがあります。古新聞や油吸収パットなどに冷ました油を染み込ませ、生ごみと一緒に捨ててください。または、各自治体の指導に従って処分してください。

ナチュレオ

株式会社生活科学研究会

N A T U L E O