

ボソソ油脂の米油(こめあぶら)が、 毎日の食卓をさらに豊かに、おいしく進化させます。

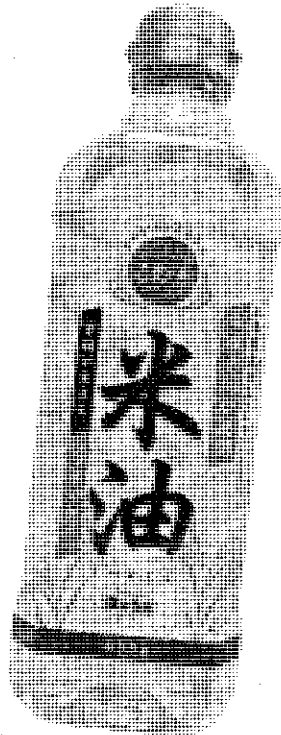
米油のココがスゴイ！

1 クセがなく、
素材のよさを生かす！

原料は米ぬか。香ばしい風味はどんな料理にも良く合い、素材を引き立てます。

2 油臭さも少なく、
からっと軽い仕上がり！

油酔いを起こす物質の発生量が少ないので、お料理中も快適です。



3 酸化に強く、
風味が長持ち！

米ぬか由来の抗酸化成分を豊富に含むから、料理のおいしさが長く保たれます。

4 米ぬかならではの
栄養素にも注目!!

米油には、ガンマーオリザノールやトコトリエノールなど特有の成分が含まれています。