

又オーボオイル サルバーニョ



「イタリアの家庭で使われている、フレッシュで良質のオリーブオイルを日常使いにしています。ドレッシングに使ったり、お料理にも」

(500ml) ¥2,047 / 神戸ヴァッラータ / ☎ 0798-20-3392 / <http://www.rakuten.ne.jp/gold/vallata>

ブルーアガベ・ オーガニックシロップ



「甘味系はだいたい高GI値なんですけど、これはリンゴより低いGI値21。くせがない味でお料理はもちろん、お菓子作りに重宝しています」

(165g) ¥1,100 / イデアプロモーション / ☎ 03-3297-1684 / <http://www.green-garden.co.jp>

味の母



「みりん+料理酒の効果を併せ持つ醗酵調味料。ほどよい甘さがあり、これを使うと砂糖を使わなくていいんです」

(720ml) ¥735 / 味の醸造 / ☎ 04-2969-1188 / <http://www.ajinoichi.co.jp>

キパワーソルト



「高温焼成で作られ、酸化を元に戻す還元力があるんです。朝苺めるだけでも、デトックスにいいみたい。私はゆで卵につけて食べてます」

(250g) ¥1,260 / キパワー / ☎ 0120-18-4035 / <http://www.qipower.co.jp>

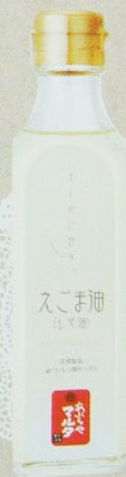
有機亜麻仁油



「悪玉を減らして善玉コレステロールを増やしてくれる油。納豆やスープに小さじ1杯入れたり、お浸しやサラダにも使います」

(170g) オープンプライス / 紅花食品 / ☎ 050-3402-5556 / <http://www.benibana.jp>

えごま油(しそ油)



「しそ科の植物、えごま種子を昔ながらの圧搾製法で搾った油。美肌のために欠かせないα-リノレン酸が摂れます。ほんのりしその風味がいい」

(180g) ¥998 / 太田油脂 / ☎ 0564-51-9524 / <http://www.ohtailmill.co.jp>