

「JUNKOOIL 正直な油のラベル表示につきまして」

H29.03 月より新ラベルに移行して参ります。

新ラベル変更内容

- ◎ 大豆油（遺伝子組み換えでない）NON-GMO 追記
大豆油の原料は遺伝子組み換えでない大豆である。
- ◎ トランス脂肪酸（ゼロ）を削除

当社大豆油工場はアメリカのノースカロライナ州にあり

トランス脂肪酸ゼロと表示できる場合の基準として米国食品医薬品庁（FDA）

「1食当り（14g）0.5g未満」を満たしていますので「トランス脂肪酸ゼロ」と表示して販売致しておりました。

米国 CAS 分析センターでのトランス脂肪酸の分析数値は油脂 100g 当り 0.01 未満の結果がでておりますが、日本で同商品を数社にて分析した結果トランス脂肪酸の分析数値にばらつきがあるため JUNKOOIL、正直な油のラベルにトランス脂肪酸ゼロを表示しないことと致します。

（日本で分析した数値にばらつきがあることにつき明確な分析法を得るまでラベル表示は致しません）

食品の表示について定めた新しい法律「食品表示法」が H27.4.1 から

施行されその有害性が世界中で指摘されているトランス脂肪酸についての表示は見送られ表示の経過措置期間は H32.3.31 までに移行する義務があります。

JUNKOOIL と正直な油は名のごとく正直な商品であることが一番です。

いち早く日本の食品表示法に従い正直に丁寧に消費者に伝えていけるラベルに致すべく本年度より新ラベルに移行して参ります。

*但し：日本以外の諸外国では同商品のラベルにはトランス脂肪酸ゼロと表示され販売されます。

消費者の皆様にお伝えしていきたい大事なことは

数値が 0 なら安心ということでは無いと云うことです。

数値を 0 にするためだったら化学的にできることがあります

本当に大事なことは食べるものがどうやって作られているか？

自然に作られているのか工業的に作られているのか？

そこをしっかりお伝えしていけることが正直につながります。

JUNKOOIL と正直な油は！！

天然圧搾抽出法で製造されビタミン E オメガ 3 など自然な栄養素が豊富に含まれている食用油です。

化学物質や添加物は一切加えていません。さらに諸外国では高価な有機製品の認定機関である

コーシャマークを取得しているので安心してお使いいただける食用油です。

製造は自然な搾油プロセスを用いて作られた圧搾油で、ノルマルヘキサン溶剤（神経毒）を使用していません。

JUNKOOIL、正直な油には安定性や油寿命を延ばすための水素添加をしていません。

以上、トランス脂肪酸、遺伝子組み換えでない原料についてご報告致します。

平成 29 年 1 月 5 日

株式会社 淳子

代表取締役 別府 淳子