

製品名	<b>サトウの椿油</b> SATO TSUBAKI CAMELLIA COOKING OIL		
名称	食用カメリア油		
原材料名	食用カメリア油		
原材料の由来	<b>ユチャ油 [Camellia Oleifera Seed Oil]</b>		
	<p>&lt;定義&gt; ユチャ(<i>Camellia Oleifera</i> Abel(<i>Theaceae</i>))の種子から採取した油であって、食品の原材料として適するように処理したものである。</p> <p>&lt;起源&gt; ユチャは中国の長江以南に広く分布している、ツバキ科(<i>Theaceae</i>)ツバキ属(<i>Camellia</i>)サザンカ節(<i>sect. Oleifera</i>)の植物である。産業界では、2000年頃までユチャをトガリバサザンカ(<i>Camellia Kissi</i> Wallich (<i>Theaceae</i>))と誤認していたので、ユチャ油をサザンカ油(<i>Camellia Kissi</i> Seed Oil)として扱っていた。ユチャの渡来は1930年頃の採油用種子の輸入に始まる。今日、ユチャ油はツバキ油(<i>Camellia Japonica</i> Seed Oil)の代用として確かな地位を築いている。</p> <p>&lt;採油と精製&gt; ユチャの種子を圧搾して採油するときに発生した残滓の搾り粕から食用溶剤であるノルマルヘキサンを用いて採油する。わが国に輸入した原油は、食品の原材料に適するよう精製(脱ガム、脱酸、脱色および脱臭)し、製品化する。</p>		
日本農林規格	定めなし	食用植物油脂 品質表示基準	定めなし
有機JAS	認証なし	内容量と荷姿	16.5kg/缶
賞味期限	製造日から2年	外観	淡黄色澄明な液体
特徴	不飽和脂肪酸および飽和脂肪酸の含有率が、それぞれ全脂肪酸の約90%および約10%の脂肪油である。一価不飽和脂肪酸のオレイン酸が全脂肪酸の約80%を占め、逆に多価不飽和脂肪酸は全脂肪酸の約10%と含有率が低いため、他の植物油と比較して酸化安定性に優れた植物油である。融点が高い飽和脂肪酸の含有率が全脂肪酸の約10%と低いため、低温下でも結晶が析出しにくく(0℃、5時間30分清澄)、サラダ油様としての利用が可能である。精製油のため風味や臭いがほぼ無く、また、食感が非常に軽い。加熱安定性に優れ、比熱も低いことから揚げ物や炒め物等の加熱料理では食材の甘味が出て、他の植物油を使用した場合における食感の違いが顕著である。		
主用途	揚げ物や炒め物等の加熱料理用およびドレッシングオイルやフレーバーオイル用のベースオイル等		
特記事項	「サトウの椿油」の原材料はユチャを由来とする種子油であるが、当社では、ユチャに限らず「ツバキ、サザンカおよびチャ等のツバキ属植物群( <i>Camellia</i> )から採取した種子油を食品の原材料として適するように処理し、当社の定める品質規格を満たしたカメリア油( <i>Camellia</i> Oil)」を「食用カメリア油」と命名し、食用油脂における名称および原材料名の表示等に使用している。		

本書は2015年3月23日、採油法を圧搾法から抽出法へ変更したことにより改訂しました。