

GHEE EASY

ココナッツオイルの次にくると話題！欧米で大注目のミラクル・オイル「ギー」

グラスフェッド・バターから取れたギーに、ココナッツオイルをミックス！

「COCONUT GHEE EASY（ココナッツ・ギー・イージー）」発売！

～ 完全無欠コーヒーをこれ1本で！ ギー・イージー200gタイプも新登場！ ～

株式会社フラット・クラフト(本社：東京都千代田区、代表取締役：吉川克弥)は、オランダ産グラスフェッド・ギー「COCONUT GHEE EASY（ココナッツ・ギー・イージー）」を、9月1日より随時販売開始いたします。



「COCONUT GHEE EASY」

100g ¥980 (税抜)

「ココナッツ・ギー・イージー」は、EUオーガニック認証取得のグラスフェッド・ギーに、オーガニック・ココナッツオイルをミックスした新シリーズ、完全無欠コーヒーにもこれ1個でOKの便利アイテムです。

今ココナッツオイルを愛用していて、ギーをプラスしたい方にもおすすめ。ココナッツオイルの風味で、冬でも固まりにくく使いやすいテクスチャーのためトーストやお料理にも適しています。

グラスフェッド・ギーに含まれる中鎖脂肪酸、ビタミンA、E、や、ココナッツオイルに含まれるラウリン酸、パルチミン酸他の豊富な成分で、より美肌やアンチエイジングを気にする女性に向けた新シリーズです。完全無欠コーヒーはもちろん、トーストやパンケーキ、お料理にも美味しくお使いいただけます。



「GHEE EASY」

容量が2倍になった
ギー・イージーも新登場！
200g 2,280 (税抜)

◆ギーとは？

ギー（GHEE）は、欧米で「ココナッツオイルの次はこれ！」と人気のミラクル・オイルです。バターをゆっくり加熱し、たんぱく質や水分をろ過して取り除いたバターオイルで、香ばしくて甘い独特の香りが特徴です。ギーは、英国「TIME」誌が選ぶ世界でもっとも健康によい食品50に選定、米自然療法協会が選ぶ「体に良い油ベスト5」の第1位にも選ばれています。

ギーの発祥はアーユルヴェーダで、「最もよいオイル」とされています。常温で長期保存ができ、煙点が250℃ととても高く焦げにくい点も、お料理やお菓子作りに向いています。脂肪になりやすくエネルギーになりやすい中鎖脂肪酸を多く含み、共役リノール酸の脂肪の分解・燃焼させるダブル効果でダイエットに適しているといえます。また、良質のグラスフェッド・ギーは、天然の必須脂肪酸である、ビタミンA、D、E、Kなど女性にうれしい成分が多く含まれています。

◆一年中ほぼ放牧の贅沢なグラスフェッドは「ギー・イージー」ならでは！

ギー・イージー社は、可能な限り放牧をして草だけを食べて育った牛の良質なグラスフェッド・バターを、伝統的な製法で18時間以上加熱して作られています。ヨーロッパで「グラスフェッド（牧草による飼育）」と認められるのは200日以上放牧とされますが、オランダでは雪が年に数日降るのみで、それ以外は放牧されているため、極めて上質なグラスフェッド・バターからギーを生産しているといえます。EUオーガニック認証取得。

「ギー・イージー」公式サイト・ショップ ghee-easy.jp

■メディアからのお問い合わせ先 ギー・イージー PR(株式会社ハーミッツ内)

TEL: 03-6386-0964 担当: 北川(090-2546-8717) Email: meg@hermits.asia

■一般の方からのお問い合わせ先 株式会社フラット・クラフト

TEL: 03-5453-0081 Email: info@flatcraft.jp

【グラスフェッド・ギー×ココナッツオイル 「COCONUT GHEE EASY」 商品概要】



品名：「COCONUT GHEE EASY」 (ココナッツ・ギー・イージー)

内容量：100g商

価格：¥980 (税抜)

常温保存 (冷暗所にて保存)

原料：バターオイル (オランダ産：EUオーガニック認証取得)

ココナッツオイル (スリランカ産：JASオーガニック認証取得)

室温、保存状態によりオイル状に変化します。凝固と融解を繰り返しても品質に問題はありません。

■詳細・特徴

完全無欠コーヒーがこれ1本でOK！ ギーとココナッツオイルをミックスすることで両方の良さを引き出しました。



【ギーに含まれる健康や美容にうれしい栄養素】

◆ビタミンA,E

ギーに多く含まれているビタミンAとビタミンEは、グラスフェッド・ギーに特に多く含まれます。老化や動脈硬化を防ぐ抗酸化作用があるビタミンで、健康維持やアンチエイジングにも効果的です。

◆共役リノール酸

ギーには、蓄積した脂肪を分解・燃焼・抑制する働きがある共役リノール酸が豊富に含まれています。体内ではほとんど作られない成分で、日常的にギーを摂取することによって、ダイエットサポートが期待できます。

◆中鎖脂肪酸

炭水化物のようにすぐにエネルギーに変わる中鎖脂肪酸。炭水化物は脂肪に変わりやすい成分ですが、中鎖脂肪酸はむしろ脂肪の分解、燃焼をサポートする効果があります。脂肪に変わらないエネルギー源としてアスリートにも愛用されています。

◆グラスフェッドとは

自然の草を食べて育てていることを指します。欧米では、ミルクもバターも肉も「グラスフェッド」であるかどうか品質を見分ける一つの基準として確立されてきています。遺伝子組み換え穀物や栄養剤、抗生物質を摂る可能性がなく上質で安全な肉やミルク、バター、ギーが取れます。



「GHEE EASY」
100g 1,280 (税抜)

株式会社フラット・クラフトについて

株式会社フラット・クラフトは、日本国内における「GHEE EASY」の正規販売店です。

住所：東京都千代田区神田小川町1丁目6-1 宝ビル8F

代表取締役：吉川克弥 (よしかわ かつや)

業務内容：輸出・輸入業

オランダ法人：Flat Craft Holland, Inc.



Flatcraft
Bringing excellence