

ギー・イージー
GHEE EASY 商品のご案内



ココナッツ・オイルの次のトレンドは”ギー”！

GHEE EASY ギー・イージー	100g	1,280円 (税抜)
GHEE EASY ギー・イージー	200g	2,280円 (税抜)
GHEE EASY ココナッツ・ギー	100g	980円 (税抜)

健康に導く様々な機能が世界中で注目されている「ギー」

ヨーロッパ産のグラスフェッド・バター（無塩）を118.5度までゆっくりと温度を上げながら、18時間以上加熱。バターから水分、たんぱく質、不純物をほぼ完全に除去してギーが出来上がります。

GHEE EASYはオランダの広大な牧草地で自然放牧されたグラスフェッド・バターのみを使用しています。（EUオーガニック認証取得）製菓・調理用のオイルとしてもお使いいただけます。

Ghee Easy B.V.について

Ghee Easyは、小学校時代からの3人の友人が始めた会社です。オランダ・ユトレヒト近郊の工場でおランダ産のオーガニックのグラスフェッド・バターのみを使用し、伝統的な手法で生産しています。



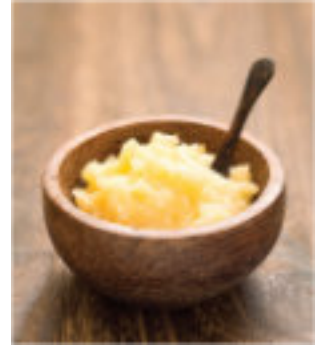
ギーってどんなオイル？

ギー（Ghee）はインドで古くから作られている食用に用いるバターオイルの一種です。

無塩発酵バターを煮詰め、水分やタンパク質を取り除いたもので純粋な乳脂肪です。

ミラクルオイル「ギー」

- ・米国TIME誌は「最も健康的な食品ベスト50」にギーを選定しました。
- ・全米ナチュラルヒーリング協会は、「最も身体に良い油脂TOP5」でギーをNo.1に選んでいます。
- ・アーユルヴェーダの聖典チャラカ・サンヒターでは「ギーは油の中で最も優れているもの」と記されています。



セレブもギーに注目

モデルのローラも、自身のテレビ番組、レシピブック Instagramなどで度々ギーを紹介



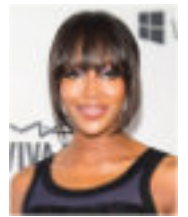
海外セレブ・有名モデルも愛用



マドンナ



コートニー・カーダシアン



ナオミ・キャンベル

Point
1

ギーは、ココナッツオイルとオリーブオイルの成分を理想的にいいところ取り！

欲しいオイルの栄養素が、高いバランスで含まれるギー。

これは、「乳＝ミルク由来」だからこそ。

小さな生き物を大きくする為に必要なこと、それはバランスと網羅性です。

ミルクに備わる素晴らしい成分バランスは、ギーに勿論生きています。

- ・オリーブオイルの主成分はオレイン酸を含むオクタデセン酸（18：1）で約70%、ギーもこの脂肪酸を約30%含んでいます。
（一般的に、オレイン酸は、抗酸化・アンチエイジング全般に効果的とされています）
- ・ココナッツオイルの主成分は、ラウリン酸＋ミスチリン酸＋パルミチン酸（合計で約70%）ギーもこれらを約40%含んでいます。
（一般的に、ラウリン酸・パルチミン酸は、免疫UPや美肌に効果的とされています）

オレイン酸

抗酸化
アンチエイジング全般

ラウリン酸

パルチミン酸

免疫UP
美肌

Point
2

250度と非常に高い発煙点

ギーの煙点は250度で他のほとんどすべての油より高いです。

例えばバターの煙点は130度、オリーブオイルの煙点は150度です。

油が煙点の温度を越えるとフリーラジカルが発生します。フリーラジカルは健康に有害である可能性があり、オイルが喫煙すると、常に呼吸すると人の呼吸器系に危険を及ぼすことがあります。

ギーやココナッツオイル同様に健康に良いと人気のエゴマ油、亜麻仁油は加熱しての使用はできず、オリーブオイルやココナッツオイルより発煙点も高いため、炒め物、揚げ物、オーブンでの調理など様々な調理がより**安全で健康的**に行えます。

Point
3

酸化しにくく常温で長期保存可能

主成分は酸化に強い飽和脂肪酸で、次いで多いのが一価不飽和脂肪酸のオレイン酸ということ。酸化に弱い多価不飽和脂肪酸(リノール酸や α リノレン酸)は少ないので、上述のように加熱に強いだけでなく、長期保存にも適しています。

水分含有量も0.02%以下なので、カビなどの心配もありません。

Point
4

その他のギーの成分について

ギーには上述の栄養成分の他にも、

- ・ビタミンA、D、E、Kなどの健康な天然の脂溶性ビタミン

これらのビタミンは一般的に、アンチエイジング効果や骨や脳の健康を促進し、免疫システムが向上されるとされています。

- ・共役リノール酸

共役リノール酸は、ダイエット・脂肪燃焼・がん予防・免疫UP・アレルギー等に効果があるとされています

グラスフェッドとは？

自然の環境で放牧され、天然の牧草で飼育された牛のことです。

日本でよく口にする和牛や国産牛のほとんどは、穀物で飼育されています。(グレインフェッド)



どうやって使うの？

バターや通常オイルの代わりに炒め物やロースト、フライパンにギーを使用してください。

トーストに塗ったり、スープの仕上げに小さじ1杯のギーを加えるだけで健康的で素晴らしい味付けをすることができます！



ギー・トースト



ギー・目玉焼き



完全無欠コーヒー



ギー・スープ

※商品の天面にミニ・レシピブックを付属しています。（2017年7月時点）

ココナッツ・ギーについて

GHEE EASY ココナッツ・ギーは、

- ・天然の牧草を食べて育った無塩グラスフェッド・ギー（EUオーガニック認証取得）
- ・エキストラ・バージン・ココナッツオイル（有機JAS取得）

の2つのオイルを贅沢にブレンド

2017年8月より新製品「ココナッツ・ギー」も展開して、ココナッツオイルに親和性がある層をターゲットにし、取り込みを狙います

ココナッツオイルを
摂取したいが、
ココナッツオイルは苦手
(味・使いにくさ)

ギーには興味があるが、
いきなり試みるのは
勇気がいる



注意事項

ギー

約35度でほぼ全体が液体化します。液体化と固体化を繰り返しても品質に問題はありません。しろや茶色の乳脂肪の決勝が存在することがありますが、成分由来のものであり、問題なくお召し上がりいただけます。

ココナッツ・ギー

約20度～30度液体化します。ココナッツの薄皮や繊維が瓶のそこに沈殿することがあります。白や茶色の乳脂肪の決勝が存在することがあります。いずれも品質に問題ありません。

公式サイト & SNS



GHEE EASY公式ウェブサイト

<http://ghee-easy.jp/>



Facebook

<https://www.facebook.com/gheeeasy.jp/>



Instagram

https://www.instagram.com/gheeeasy_jp/



Twitter

https://twitter.com/gheeeasy_jp

商品ラインアップ

①GHEE EASY ギー・イージー	100g	1,280円 (税抜)
②GHEE EASY ギー・イージー	200g	2,280円 (税抜)
③GHEE EASY ココナッツ・ギー	100g	980円 (税抜)



①



②



③

株式会社フラット・クラフト

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1丁目6-1宝ビル8F

www.flatcraft.jp

お客様お問い合わせ先 TEL : 03-5453-0081 Email : info@flatcraft.jp