

ナチュラル製法で安心 毎日大さじ1杯を目安に 良質なエネルギーを補給！

ワンランク上の機能性MCTオイルシリーズ 糖質制限やダイエットにもおすすめ！

機能性「Coco MCTオイルシリーズ」3種発売！

「MCTオイル」「MCT&ギーオイル」「MCTカプサイシンオイル」

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、機能性MCTオイル「Coco MCTオイルシリーズ」から「MCTオイル」「MCT&ギーオイル」「MCTカプサイシンオイル」の3種を、1月下旬より（MCTカプサイシンオイルのみ2月下旬より）販売開始いたします。



「MCT&ギーオイル」

360g ¥2,680（税抜）
135g ¥1,280（税抜）※透明瓶

「MCTオイル」

360g ¥1,680（税抜）
135g ¥880（税抜）※透明瓶

「MCTカプサイシンオイル」※2月下旬

360g ¥価格未定（税抜）
135g ¥980（税抜）※透明瓶

MCT（中鎖脂肪酸）オイルは、消化吸収がよくエネルギーになりやすい特性があり、糖質制限やダイエットサポートにも効果的なため、スポーツ選手やセレブの間で注目を集めています。

ココナッツオイルやパーム核油を原料として作られていますが、その多くはパーム核油由来のものになり、その割合は約90%と言われています。CocoのMCTオイルシリーズは、ココナッツオイルのみを原料として使用し、化学的な工程や添加物を一切使用せず、自然な蒸留製法によってつくられているため、毎日摂っても安心のナチュラルなMCTオイルです。風味もほとんどありませんので、色々なお料理や飲み物と一緒にお使いいただけます。

毎日の健康づくりに、ダイエットサポートに、新しい食習慣として、「Coco MCTオイルシリーズ」をお試し下さい。

- ◆MCTオイル・・・サラダやコーヒー、ヨーグルト、お味噌汁、スープなど様々な食材にちよい足して下さい。
- ◆MCT & ギーオイル・・・話題のグラスフェッド・ギーがミックスされたタイプ、混ぜるだけでバターコーヒーが簡単に！
- ◆MCTカプサイシンオイル・・・ピリッと辛い燃焼系オイル！ サラダやパスタ、お料理のスパイスとしても。

「Coco MCTオイルシリーズ」公式サイト・ショップ <http://www.flatcraft.jp/coco-mct/>

■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

【「Coco MCTオイルシリーズ」 3種 商品概要】



商品名：「Coco MCTオイル」

①内容量：360g 希望小売価格 ¥1,680（税抜）

②内容量：135g 希望小売価格 ¥880（税抜）

常温保存（冷暗所にて保存）

白い物体が下に沈殿する場合がありますが、品質に問題ありません。

■詳細・特徴

サラダやヨーグルト、お味噌汁、スープなど日々のお食事に1日大さじ1杯を目安にご使用ください。加熱調理には向いていませんので、飲み物やお料理の仕上げに入れていただくことをおすすめします。



商品名：「Coco MCT&ギーオイル」

①内容量：360g 希望小売価格 ¥2,680（税抜）

②内容量：135g 希望小売価格 ¥1,280（税抜）

常温保存（冷暗所にて保存）

白い物体が下に沈殿する場合がありますが、品質に問題ありません。

■詳細・特徴

炒め物やステーキ、スープに入れたり、お菓子などに利用して下さい。

ギーの甘い香りと、濃厚なのにサラッとした味わいは、全ての料理を優雅に引き立ててくれます。

混ぜるだけでそのままバターコーヒーが作れます！



商品名：「Coco MCTカプサイシンオイル」

①内容量：360g 希望小売価格 ¥価格未定（税抜）

②内容量：135g 希望小売価格 ¥980（税抜）

常温保存（冷暗所にて保存）

白い物体が下に沈殿する場合がありますが、品質に問題ありません。

■詳細・特徴

カプサイシンのピリッとした辛みがあり、スープ、サラダ、パスタ、中華、アジア系のお料理など、料理の最後にかけるのがおすすめです。

MCTとは

MCTは中鎖脂肪酸油（Medium Chain Triglyceride：ミディウム・チェーン・トリグリセリド）の略で、近年ダイエットサポートを目的として、またスポーツをする人達に注目されているオイルです。摂り過ぎが問題になっているトランス脂肪酸とコレステロールがどちらもゼロで、キャノーラ油やオリーブオイルなどの長鎖脂肪酸の何倍も消化・吸収が早く、すぐにエネルギーになるという特徴を持っています。MCTは、体内に蓄積しにくく、活動のために必要なエネルギーをしっかりと補給し、健康的な活動をサポートします。酸化しにくく、味や色、においがほとんどないため、どなたにもご使用いただけます。

参考：【バターコーヒーの作り方】

- 1.朝食に（もしくは間食時に）ホットコーヒーを用意する
- 2.ギーとMCTを各ティースプーン1杯（本製品のMCT&ギーオイルなら大さじ1杯、好みにより調整）入れて、できればクリーマーなどでしっかりと混ぜる。
- 3.あとは飲むだけ コーヒーを紅茶に置き換えてもOK

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」「Coco MCTオイル」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