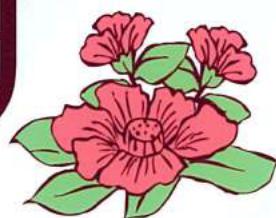


生搾り製法

# 生の椿油

オレイン酸グリセリド(皮脂成分)が  
より髪に深く浸透します。



天然生搾り  
100%

## 天然生搾りの椿油とは

## 自信をもって作った『生』のこだわりとは

<従来の精製方法>



<新製法>



### ①トランス型脂肪酸を含まない「純生椿油」



純生椿油とは変性脂肪酸やアレルギー物質などの不純物を一切含まないことを意味します。ヨーロッパではトランス型脂肪酸を含まないオイルだけがバージンオイルと呼ばれています。

### ②水を一滴も加えない低温による濾過精製

水を加え、加熱する従来の精製方法とは異なる「純生濾過技術」で精製された椿油は、富士山の湧水が地層を通して磨き抜かれた天然水になるのと同じ。ピュアだから椿油の持つ本来の有効成分をそのままに残しています。



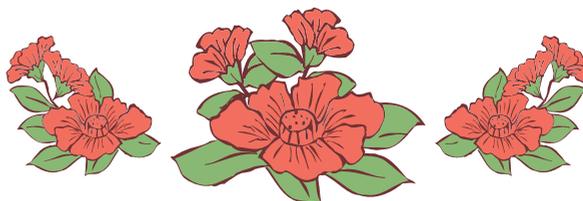
### ③低温精製なので保湿力が高く、浸透性がよい

低温加熱の椿油は熱処理されたものにくらべ保湿力がアップします。浸透性も優れているため髪や肌にしっとりなじみます。

加熱による活性水素を使った従来の精製方法は、保存性は向上しますが、自然な椿油の組成を変化させてしまいます。(※注1)そこで生の椿油は、天然の良さが損なわれないよう低温加熱処理と活性白土による吸着精製法を用いています。

(※注1)

椿油を加熱し、水素化合物を添加した場合、自然界に存在しないトランス型脂肪酸が発生します。トランス型脂肪酸は人体においては悪玉コレステロールの増加やアトピー性皮膚炎などを引き起こす要因とも言われています。また髪に対しても椿油に含まれるCIS型オレイン酸をトランス型に変化させるため髪への浸透能力を劣らせる要因にもなります。



品番	品名	内容量	箱サイズ	材質	参考上代	入数(内箱)	JANコード
TA-1800	生の椿油	50ml	4.3cm×4.3cm×8.7cm	カメラア種子油、ツバキ油	¥1800	12	4904695018943