



Voyage LLC, Chita, Russia

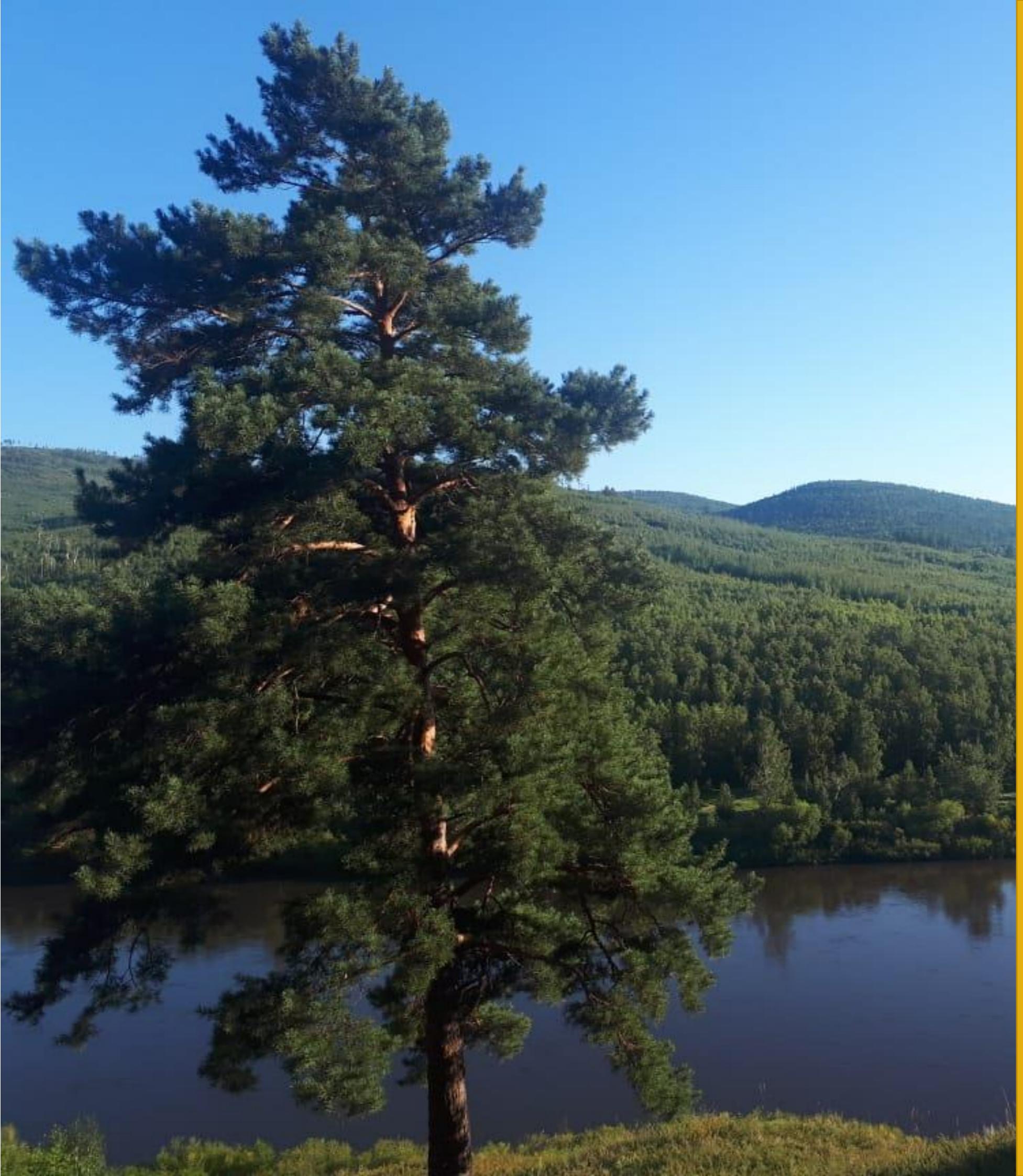
事業及び協力に関しては

- Voyage 株式会社、チタ市、ロシア。
- E-mail: voyager72@yandex.ru
- Tel: 007 964 470 08 88 (GMT +9)

「Voyage」会社は御社の信用できるビジネスパートナーです。

Mr. Valeriy Silenko, Director





“Voyage”

ロシア、チタ市の輸出会社「Voyage」株式会社は、ロシア製品を海外市場へ輸出したり、ロシア製品を海外市場に進出させたりしています。

Voyage 株式会社は日本への輸出を発展させる上で、[Altaria]工場の公式的な販売代理店であります。輸出という目的で Altaria 製造の植物性エコ・オイル（天然油）をエアゾール缶に入った噴霧式の油をご提供したいと思っております。

当社の製品を日本において販売できる企業、輸入品を日本で販売するということに興味のある日本企業と長期的に協力できれば幸甚です。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

ロシア、
チタ市の輸出会社
「Voyage」

ALTARIA

ПОЛЬЗА В КАЖДОЙ КАПЛЕ МАСЛА

「アルタリア」(Altaria) というスプレー式植物性のエコ・ オイル（天然油）はロシア市場の新食品である。



- 鮮度を保ち、時間を節約し、体にいいことと、味わいの楽しみを与えてくれる。
- 油は真空食用バッグに入れられ、
- さらにボトルに入れられる。バッグとボトルの間に圧縮空気が注入されると、体系は気密的に封鎖される。
- パッケージは、油をいくら保管・使用をしても、油は新鮮で健康的で保たれる。なぜかというと、パッケージは酸素及び日光との接触を防ぐため、食品の酸化が不可能になり、ビタミンを保存するからである。
- この食品は真空状態にあるから、保存期間は延長できる。
- 噴霧器は、噴射される分量について言うと、一回押せば4kcalを目安で油を噴射し（健康的に生活を送りたい方にとって重要なことである）、それで水滴、噴流、噴霧、即ち三つのモードを持っている。
- このことにより、平均的に計算すると、250mlのボトルを2・2.5月間で使える、というのは、食品を浪費せずに使用することが可能になる。
- すべての油には、天然で、環境にやさしいという認証書が付いており、環境汚染のないアルタイ地方で生産されている。Extra Virginというオリーブオイルを、我々はギリシャの信用できる生産会社から獲得している

未精製のアボカドオイル

ECO
ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОДУКТ



新着

未精製のアボカド・ひまわり油



- ALTARIA」未精製アボカド・ひまわり油。
- 独占権
- •成分：未精製のアボカドオイル、100%
- ロシアにおける

- 製造法：
- 冷たい圧縮（最初の圧縮）という方法で製造され、現代の技術により精製されている。
- •一級品。
- •使用に関する推奨事項：
 - ◇ 気温はマイナス20度以下低下すると、オイルの粘度が上昇するので、低い温度の中でいたら、その直後に噴霧器を一日ぐらい使用しない方がいいと勧められている。
 - ◇ 噴霧器を使用し終わるたび、噴霧器の口を熱い水で濯いで下さい。
- 容量：250ml。
- 有効期限：製造日から24ヶ月。
- TU10.41.29-006-85820839-2020。
- EAN13のバーコード：



4 630003 842268 >

- ITF-14のグループパッケージのバーコード：



1 4 6 3 0 0 3 8 4 2 2 6 5

- TNVEDコード：1515905900
- 食品について：
 - アボカドオイルは健康的な栄養での流行りの方針。
 - 栄養学専門家と栄養士の推薦によると、この食品は最も人気のある食品である。
 - 独特で、体にいい特性を持つ本物の珍味。アボカドオイルは消化しやすい一不飽和の脂肪に富んでおり、その面で抜群の記録を保持している油である。調和のとれた味は食事を多様化させ、好きな料理をビタミン及び微量元素で満足させ、新しい料理への挑戦に刺激させる。

- 料理に合わせて使用：
 - メキシコ料理とイタリア料理。サラダ、パスタ、魚・魚介類の料理や、グリルまたはオーブンでの肉、鶏肉、野菜などのソースとして使用。
- ビタミン：
 - A、E、C、K、B1、B2、B3、B5、B6が含まれている。

アルタイ地方
の中心部か
ら各家まで



未精製のヒマワリの種

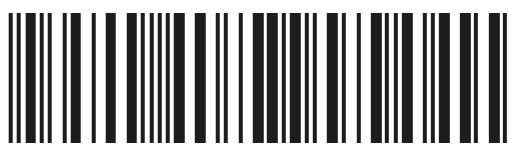
家
的
精
制
葵
花
籽
油



- 未精製のヒマワリの種・バックスーンの実・オイル（バックスーン語のbuckthornのこと）、ひまわり油を加えて。
- •成分：
- ヒマワリ種油を加えた未精製のバックスーンオイル
- •製造法：
- 冷たい圧縮（最初の圧縮）という方法で製造され、現代の技術により精製されている。
- •一級品。
- •使用に関する推奨事項：
 - ◇ 気温はマイナス20度以下低下すると、オイルの粘度が上昇するので、低い温度の中でいたら、その直後に噴霧器を一日ぐらい使用しない方がいいと勧められている。
 - ◇ 噴霧器を使用し終わるたび、噴霧器の口を熱い水で濯いで下さい。
- •容量：250ml。
- •有効期限：製造日から18か月。
- •TU10.41.29-005-85820839-2019。
- •EAN13のバーコード：
- 4 630003 842107>
- •ITF-14のグループパッケージのバーコード：
- 1 4 6 3 0 0 0 3 8 4 2 1 0 4



4 630003 842107 >



1 4 6 3 0 0 0 3 8 4 2 1 0 4

- •TNVEDコード：1515905900
- •食品について：
 - サラダや前菜に微妙なオレンジ色、独自の味と本物のアルタイ地方のバックスーンの効果的でいい物質を与えてくれる。カロテノイド（天然の抗酸化物質）とビタミンA、C、Eで豊富。希少なオレイン酸（オメガ-9）が含まれている。消化体系に肯定的な効き目があり、若さと美しさを維持させる効果がある。
 - 原材料はアルタイ地方で栽培・生産されている。
 - •料理に合わせて使用：
 - ソフトチーズ（カッテージチーズ、フェタチーズ）の料理や、鶏肉、乾燥された肉、鴨のパテ、イカとエビ、柑橘類と梨に合わせて使用。
- •ビタミン：
 - A、E、C、P、B1、B2、B9、K、オメガ-3、オメガ-6、オメガ-7、オメガ-9。



No. 1



未精製のひまわり油

アルタイ地方
の中心部か
ら各家まで

- 「ALTARIA」未精製ひまわり油。
- 成分：未精製のひまわり油、100%。
- 製造法：
- 冷たい圧縮（最初の圧縮）という方法で製造され、現代の技術にて製されている。
- 一級品。
- 使用に関する推奨事項：
- ◇ 気温はマイナス20度以下低下すると、オイルの粘度が上昇するので、低い温度の中でいたら、その直後に噴霧器を一日ぐらい使用しない方がいいと勧められている。
- ◇ 噴霧器を使用し終わるたび、噴霧器の口を熱い水で濯いで下さい。

- 容量：250ml。
- 有効期限：製造日から10ヶ月。
- GOST1129-2013。
- EAN13のバーコード：
- 4 630003 841827 > 4630003841827 >
- ITF-14のグループパッケージのバーコード：



1 4 6 3 0 0 3 8 4 1 8 2 4

- 1 4 6 3 0 0 3 8 4 1 8 2 4
- TNVEDコード：1512199002
- 食品について：
- 本物のアルタイオイルというのは、豊かな種子の香りと新鮮な子供の頃の味である野菜サラダの味。ビタミンE、F、K1で豊富。定期的な服用は体から余分なコレステロールを取り除き、血管を浄化し、頭脳の血液血行を正常化することに効果をもたらす。
- 真空中の製品は最後の一滴まで新鮮なままで保持され、すべての有用な物質が保たれる。
- 原材料はアルタイ地方で栽培・生産されている。
- 料理に合わせて使用：
- シンプルな野菜サラダやキャベツ、きゅうり、じゃがいも、きのこ、ズッキーニ、なす、大根、季節の緑野菜から作られた冷たい前菜を華やかに引き立てる。

- ビタミン：
- A、E、D、F、オメガ-3、オメガ-6。

精製ひまわり油



- 「ALTARIA」 精製・脱臭のひまわり油
- 成分：アルタイ地方の精製・脱臭のひまわり油、100%。
- 製造法：
- 冷たい圧縮（最初の圧縮）という方法で製造され、現代の技術により精る。
- 一級品。
- 使用に関する推奨事項：
 - ◇ 気温はマイナス20度以下低下すると、オイルの粘度が上昇するので、低い温度の中でいたら、その直後に噴霧器を一日ぐらい使用しない方がいいと勧められている。
 - ◇ 噴霧器を使用し終わるたび、噴霧器の口を熱い水で濯いで下さい。
- 容量：250ml。
- 有効期限：製造日から18か月。
- GOST1129-2013。
- EAN13のバーコード：
4 630003 841803>
- ITF-14のグループパッケージのバーコード：14630003841800

1 46 30003 84180 0
- TNVEDコード：1512199002
- 食品について：
 - お気に入りのお料理の味ばかり。 Altariaは、分量を量る噴射器のお陰で、火の上で料理を調理するためにはかけがえのない助手である。どんな焙煎・ベーキングの表面があっても、それを均一に薄い層で網羅し、
 - 食事を健康な物質で保持させる。
 - 節約や、品質などがあり、余分な脂肪は全くない。 化学薬品を使わなくても、清淨可能。やさしい精製は油の中にビタミンと天然アミノ酸を保持させる。
- 原材料はアルタイ地方で栽培・生産されている。
- 料理に合わせて使用：
 - 焙煎、ベーキング、グリルに適する。
 - 家庭料理のパイ、フライパンまたは天板を薄い層でカバーする。
 - お気に入りの温かい料理を支度する際、
 - 食事中の脂肪の量を削減するために、分量器が付いている油を便利なパッケージのままで使用して下さい。
- ビタミン：A、E、オメガ-3、オメガ-6。

アルタイ地方
の中心部か
ら各家まで



未精製亜麻仁油。



- 成分：未精製の亜麻仁油、100%。
- 製造法：
- 冷たい圧縮（最初の圧縮）という方法で製造され、現代の技術により精製されている。
- 一級品。
- 使用に関する推奨事項：
 - ◆ 気温はマイナス20度以下低下すると、オイルの粘度が上昇するので、低い温度の中でいたら、その直後に噴霧器を一日ぐらい使用しない方がいいと勧められている。
 - ◆ 噴霧器を使用し終わるたび、噴霧器の口を熱い水で灌いで下さい。
- 容量：250ml。
- 賞味期限：製造日から8ヶ月。
- TU10.41.29.132-001-85820839-2018。
- EAN13のバーコード：4 630003 841834>

4 630003 841834 >
- ITF-14のグループパッケージのバーコード：14 630003 841831

- TNVEDコード：1515110000。
- 食品について：
 - フレッシュアルタイ地方の油はあなたの美しさと健康のために。 真空パックは油の最後の一滴まで新鮮で美味しい味を保持させる。
 - お気に入りの野菜サラダと前菜に独特な味を加え、その有用な物質を倍増する。
 - 原材料はアルタイ地方で栽培・生産されている。
 - 料理に合わせて使用：
 - 野菜、豆類、シリアル、ソフトチーズ、ビートのサラダ。 フムス、パテ、
 - カッテージチーズ、魚料理または肉料理、マッシュポテト、茹でたジャガイモ、お粥などを提供する前。
 - ビタミン：A、B2、B4、B5、B6、B9、D、F、E、K、PP、オメガ-3、オメガ-6、オメガ-9。
- 有用な機能：
 - 魚油より2倍のオメガ3およびオメガ6の脂肪酸が含まれている。 または油の中には
 - 美容・若さのビタミンであるビタミンEが豊富に含まれている。 最も急速に吸収されるオイルであるため、消費の結果は短時間で現れてくる。
 - 高密度リポタンパク質の含有量を増やし、それにより血中コレステロールを削減し、それによってアテローム性動脈硬化症の発生が予防できる。 新陳代謝を改善するには効果的であり、効き目よく脂肪を分解し、食欲を減らすのに助力している。
 - 神経系の過程を正常化し、より簡単にストレスに対処するのに助力している。

オリーブオイルコールドプレス



- 「ALTARIA」オリーブオイルコールドプレスEXTRA VIRGIN
- 精製・脱臭されたヒマワリ油を追加した未精製の油。
- 成分：精製・脱臭されたひまわり油、70%、
- 未精製で、コールドプレスオリーブオイルEXTRA VIRGIN、30%。
- 製造法：
- 冷たい圧縮（最初の圧縮）という方法で製造され、現代の技術により精製されている。
- 一級品。
- 使用に関する推奨事項：
- ◇気温はマイナス20度以下低下すると、オイルの粘度が上昇するので、低い温度の中でいたら、その直後に噴霧器を一日ぐらい使用しない方がいいと勧められている。
- ◇噴霧器を使用し終わるたび、噴霧器の口を熱い水で濯いで下さい。
- 容量：250ml。
- 有効期限：製造日から18か月。
- TU10.41.29.003-85820839-2018。
- EAN13のバーコード：4 630003 841964>

4 630003 841964 >

- ITF-14のグループパッケージのバーコード：14630003841961



1 46 30003 84196 1

- TNVEDコード：1509101000
- 食品について：
- 伝統的なアルタイ地方のひまわり油はギリシャのオリーブ・オイルの味及び有用な点で補われている。穏やかな精製方法によりすべてのビタミン、天然アミノ酸を保存可能。揚げ物、ベーキング、グリルと冷たいサラダ・前菜には適している。
- 料理に合わせて使用：
- 自家製のパイ、フライパン、或いは天板を薄層でカバーする。またはソース、サラダ、冷たい料理のドレッシングに適している。
- ビタミン：
- A、E、オメガ-3、オメガ-6。



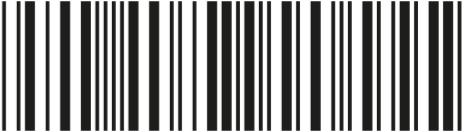
トップセラー

未精製の

- 「ALTARIA」オリーブオイルコールドプレスEXTRA VIRGIN
- 成分：オリーブオイルEXTRA VIRGIN未精製、100%。
- 製造法：
- 冷たい圧縮（最初の圧縮）という方法で製造され、現代の技術により精製されている。
- 一級品。
- 使用に関する推奨事項：
 - ◇ 気温はマイナス20度以下低下すると、オイルの粘度が上昇するので、低い温度の中でいたら、その後に噴霧器を一日ぐらい使用しない方がいいと勧められている。
 - ◇ 噴霧器を使用し終わるたび、噴霧器の口を熱い水で濯いで下さい。
- 容量：250ml。
- 有効期限：製造日から18か月。
- TU10.41.29-003-85820839-2018。
- EAN13のバーコード：4 630003 841841>

4 630003 841841>

- ITF-14のグループパッケージのバーコード：1 46 30003 84184 8
- TNVEDコード：1509101000
- 食品について：
 - 原材料はギリシャで栽培されている。
 - 苦味なしで、飽和された気持ち良く、軽くてやわらかな味わいはお気に入りの野菜サラダ、軽食、ブルスケッタなどを作るには、または既製の冷たい食事に最適。
 - 最後の一滴まで新鮮。
 - 料理に合わせて使用：
 - 野菜サラダとチーズサラダ、魚・魚介類料理、パスタのためのソース、スープ、パエリアとリゾット、グリル料理などに、ということは地中海料理に最適。
- ビタミン：
 - A、E、オメガ-3、オメガ-6。
- 有益な機能：
 - ビタミンAとE、オメガ-3と-6に豊富。
 - 消化体系にはいい効果を与え、美しさと長寿を維持するのに役に立



1 46 30003 84184 8



トップセラー

未精製のシベリ

アルタイ地方
の中心部か
ら各家まで



- 「ALTARIA」未精製のシベリア紅松の実油
- ひまわり油が追加されている。サラダ用。
- 成分：精製・脱臭されたひまわり油、70%、シベリア紅松の30%。
- 製造法：
- 冷たい圧縮（最初の圧縮）という方法で製造され、現代の技術により精製されている。
- 一級品。
- 使用に関する推奨事項：
- ◇気温はマイナス20度以下低下すると、オイルの粘度が上昇するので、低い温度の中でいたら、その直後に噴霧器を一日ぐらい使用しない方がいいと勧められている。
- ◇噴霧器を使用し終わるたび、噴霧器の口を熱い水で灌いで下さい。
- 容量：250ml。
- 有効期限：製造日から12か月。
- TU10.41.29-002-85820839-2018。
- EAN13のバーコード：4 630003 841872>

4 630003 841872 >



1 46 30003 84187 9

- ITF-14のグループパッケージのバーコード：14630003841879
- TNVEDコード：1515905900
- 食品について：
- 台所での実験が好きな方へ。伝統的なひまわり油は本物のシベリア紅松の味とその有用な物質によって補完されている。 穏当な精製はすべてのビタミンと天然アミノ酸を保持している。 揚げ物とベーキング、そして冷たいサラダと前菜の両方に適している。 紅松の実の軽い味はあなたの料理にそれなりの力とエネルギーを与え、料理を補完する。 アルタリアの混合油には、70%のヒマワリ油と30%の紅松の油が含まれている。
- 原材料はアルタイ地方で栽培・生産されている。
- 料理に合わせて使用：
- 自家製のパイ、フライパン、天板を薄層で覆う。ソース、サラダ、冷たい料理のドレッシングに適している。
- ビタミン：
- A、E、D、B1、B2、B3 (PP)、オメガ-3、オメガ-6、オメガ-7、オメガ-9。



未精製の胡桃油



- 「ALTARIA」未精製の胡桃油
- 成分：クルミ核油、100%。
- 製造法：
- 冷たい圧縮（最初の圧縮）という方法で製造され、現代の技術により精製されている。
- 一級品。
- 使用に関する推奨事項：
 - ◇ 気温はマイナス20度以下低下すると、オイルの粘度が上昇するので、低い温度の中でいたら、その直後に噴霧器を一日ぐらい使用しない方がいいと勧められている。
 - ◇ 噴霧器を使用し終わるたび、噴霧器の口を熱い水で濯いで下さい。
- 容量：250ml。
- 有効期限：製造日から12か月。
- TU10.41.29.132-004-85820839-2018。
- EAN13のバーコード：4 630003 842008>



4 630003 842008 >

- ITF-14のグループパッケージのバーコード：1 46 30003 84200 5



1 46 30003 84200 5

- TNVEDコード：1515905900
- 食品について：
 - 気持ちいいナッツの味と本物の精製されていない油の有用な物質。
 - 既製の肉料理や野菜料理などと組み合わせるのに最適で、温かいシリアル料理やデザートの味を快適に引き立てる。厳格なダイエットを行う中で胡桃油は食欲を減らす。
 - 原材料は中央アジアで栽培されている。
 - 料理に合わせて使用：グルジア料理、ダゲスタン料理、サラダ、サンドイッチなどに、または
 - 肉の材料とブルスケッタ：七面鳥、牛タン、レバーに適している。
 - ビタミン：A、E、D、B1、B2、B3（PP）、オメガ-3、オメガ-6、オメガ-7、オメガ-9。
- 有用な機能：
 - ビタミンA、C、E、F、B1、B2、B3、B6、B9で豊富。オメガ-3、オメガ-6および稀なオメガ-9が含まれている。または、鉄、銅、マグネシウム、コバルト、カルシウム、リン、ヨウ素など。
 - 定期的に使用すると、血圧を低下させ、コレステロールを追放。脳の発達に助力し、消化を改善する。神経系を癒し、活力を回復する。外用・内用的に服用すると、
 - 肌、髪、爪の質を向上させるのに助力してくれる。

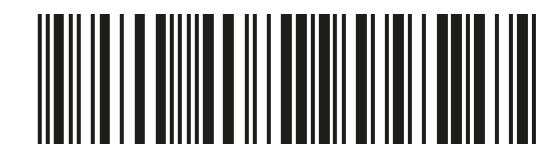


未精製のごま油



- 「ALTARIA」未精製のごま油。
- 成分：白ごま油、100%。
- 製造法：
- 冷たい圧縮（最初の圧縮）という方法で製造され、現代の技術により精製されている。
- 一級品。
- 使用に関する推奨事項：
- ◇ 気温はマイナス20度以下低下すると、オイルの粘度が上昇するので、低い温度の中でいたら、その直後に噴霧器を一日ぐらい使用しない方がいいと勧められている。
- ◇ 噴霧器を使用し終わるたび、噴霧器の口を熱い水で濯いで下さい。
- 容量：250ml。
- 有効期限：製造日から12か月。
- TU10.41.29-005-85820839-2019。
- EAN13のバーコード。4 630003 842053>

4 630003 842053 >



1 46 30003 84205 0

- TNVEDコード：1512199002
- 食品について：
- 料理に独特の東洋の雰囲気を与える。典型的にはインド・アジア料理で使われており、サラダ、ソース、デザートなど、料理を提供する前にできた料理のドレッシングとして使われている。
- 原材料はインドで栽培されている。
- 料理に合わせて使用：
- オリエンタル料理、アジア料理、タイ料理、インド料理。ゴマ・ナッツ・種子・ビート・ナシ入りのサラダとデザート、
- 植物性タンパク質（ひよこ豆、マメ科植物、エンドウ豆、レンズ豆）。
- ビタミン：
- E、A、D、B1、B2、B3（PP）、オメガ-3、オメガ-6。

トップセラー



ECO
ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ
ПРОДУКТ

未精製のパンプキン油

- 「ALTARIA」未精製のパンプキン油。
- アルタイ地方から各家へ
- 成分：カボチャの黒い種子油、100%
- 製造法：
- 冷たい圧縮（最初の圧縮）という方法で製造され、現代の技術によ
れています。
- • 一級品。
- • 使用に関する推奨事項：
- ◇ 気温はマイナス20度以下低下すると、オイルの粘度が上昇するので、低い
温度の中でいたら、その直後に噴霧器を一日ぐらい使用しない方がいいと勧め
られています。
- ◇ 噴霧器を使用し終わるたび、噴霧器の口を熱い水で濯いで下さい。
- 容量：250ml。
- 有効期限：製造日から12か月。
- TU10.41.29-005-85820839-2019。
- EAN13のバーコード：4 630003 842084>



4 630003 842084>

- ITF-14のグループパッケージのバーコード：1 4630003 842081
- 1 4630003 84208 1
- TNVEDコード：1512199002
 - 食品について：
 - アルタイ地方で栽培されるカボチャの黒い種子で作られ、薄緑色があり、絶妙な味と香りを保有。
 - お気に入りのサラダや前菜の調理過程で主な助手になる。
 - 原材料はアルタイ地方で栽培・生産されている。
 - 料理に合わせて使用：
 - 甘い成分（フルーツ、ドライフルーツ）を持つサラダ、カボチャの入ったすべての料理、
 - 魚・魚介類の料理。
 - ビタミン：B1、B2、C、P、E、A、K、オメガ-3、オメガ-6、オメガ-9。
 - 有用な機能：
 - オメガ-3、-6、-9で豊富で、ビタミンA、C、E、K、B1、B2、Pの宝庫。体の浄化を促進する。
 - ルチンが含まれている（Pビタミン・グループのビタミンに所属している）。このビタミンは体の中では自力で合成できないから、食べ物からしか得られないビタミンである。
 - 血管の弾力性に重要なビタミンであり、動脈と眼内の血圧を正常化するのに役立つ。
 - 膵臓の機能と男性の生殖器系に不可欠な亜鉛が含まれている。
 - この油はその駆虫特性でよく知られている。
 - 外用的に服用すると、油の一滴は虫に刺されたら、その炎症を和らげる。



アルタイ地方
の中心部か
ら各家まで



未精製シベリア紅松の実の油

アルタイ地方
の中心部か
ら各家まで

- 「ALTARIA」未精製シベリア紅松の実の油
- 成分：シベリア紅松の実の核でできた油、100%。
- 製造法：
 - 冷たい圧縮（最初の圧縮）という方法で製造され、現代の技術による。
- 一級品。
- 使用に関する推奨事項：
 - ◇ 気温はマイナス20度以下低下すると、オイルの粘度が上昇するので、低い温度の中でいたら、その直後に噴霧器を一日ぐらい使用しない方がいいと勧められている。
 - ◇ 噴霧器を使用し終わるたび、噴霧器の口を熱い水で濯いで下さい。
- 容量：250ml：
- 有効期限：製造日から12か月。
- TU10.41.29-002-85820839-2018。
- EAN13のバーコード：4 630003 841889>
- ITF-14のグループパッケージのバーコード：14 630003 841886
- TNVEDコード：1515905900
- 食品について：
 - 珍しく、飽和で、華やかな油。通常のサラダや前菜にも新しい味と香りを追加させる。デザート作りにもピッタリ、
 - お粥とカッテージチーズに加えるには最適。紅松の実の油を数滴加えると、味わいを少し辛くさせる。
- 原材料はアルタイ地方で栽培・生産されている。
- 料理に合わせて使用：
 - ソース（例えば、ペストや自家製マヨネーズなど）、甘いペストリー（直前の提供の場合）、シーフードスープ（直前の提供の場合）、柑橘類のサラダ、きのこの材料（例えば、きのこのパテ）、シリアル入りの温かいサラダ。
- ビタミン：A、E、D、B1、B2、B3 (PP)、オメガ-3、オメガ-6、オメガ-7、オメガ-9。
- 有用な機能：
 - 有用なビタミンEの含有量に関しては、ほとんどの油を上回っている。100g当たりに55mgのビタミンEが含まれている（ヒマワリ油の場合は41.08 mg、オリーブオイルの場合は14.35mg）。
 - 生殖器系に好影響を与え、ホルモンを正常化する。体から毒素、重金属の塩、放射性核種などを取り除くことができる。
 - 環境問題のある地域に住む方や、体に有害な産業で働く方にとってはこの油を継続的に服用すると、有用で、体にいいことである。
 - 新陳代謝を強化し、肌に効果的な影響を与え、爪を強化し、髪の成長を促進させる。
 - 抗菌性と抗ウイルス効果があり、風邪を引いた原因で病気が発生したリスクを低下させる。
 - 美容業界の場合は、肌を柔らかくし、肌の調子を整え、肌に潤いを与え、肌をリフレッシュさせ、肌から赤みやかゆみを取り除き、髪の毛に艶を与え、毛髪の脆弱性を減らし、全体的には毛髪に栄養を与える。
- 赤ちゃんの肌にもお使いいただけと、問題ない。



1 46 30003 84188 6





非標準のパッケージ。 標準的な物流。

段ボール箱に6本の油噴霧器



行あたり49箱
パレットあたり5列
パレットあたり1470本の油噴霧器

パレットの総正味重量338kg
パレットの総重量494kg

