

## マーガリン

よくあるご質問	回答
マーガリンを冷蔵庫から出していたら、軟らかくなってしまいました。再度、冷蔵庫に戻したら、元の状態に戻りますか？	冷蔵庫から出して常温に置かれると、組織が軟らかくなります。その状態でかき混ぜるとマヨネーズのようにさらに軟らかくなり、冷蔵保存しても元の状態に戻りません。常温に長く置いて、混ざり合っていた油分と水分が分離した場合にも、元の均質な組織に戻らないため、組織が軟らかい状態になってしまいます。使用後は早めに冷蔵庫での保存をお願いいたします。
「小岩井 マーガリン【ヘルシー芳醇仕立て】」は、他のマーガリンに比べると、とても軟らかいです。それはなぜですか？	「小岩井 マーガリン【ヘルシー芳醇仕立て】」は商品設計上、軟らかな油脂の配合比が高いためです。マーガリンは使用する原材料の種類や配合比率によって硬軟度合が変わります。
マーガリンを使っていくうちに表面が濃い黄色になりますが、品質に問題はありませんか？	問題なく召し上がれます。濃い黄色になるのは、空気に触れて水分が蒸発することにより、マーガリンに含まれているカロテン色素が濃く見えるためです。黄色が濃くなっても風味等にはほとんど影響を及ぼしません。
「小岩井 マーガリン【醗酵バター入り】」の原材料に使われている“バターミルク”とはどのようなものですか？乳アレルギーの場合、食べられませんか？	“バターミルク”は、バターの製造工程で搾り出されたミルク分です。乳脂肪以外の成分である炭水化物、たんぱく質等を含んでおり、マーガリンに加えることによって豊かな風味になります。“バターミルク”は乳成分なので、乳アレルギーの方は召し上がらないでください。
マーガリンの原材料に使われている“乳化剤”とは、どのようなものですか？	マーガリンは油脂の中に微細な水の粒子が分散している状態になっています。組織を均一で安定した状態にするために、乳化剤が必要になります。マーガリンの乳化剤には、一般的にグリセリン脂肪酸エステル、大豆レシチンが使われています。
マーガリンの原材料に使われている“食用精製加工油脂”とは何ですか？	“食用精製加工油脂”とは、常温で液状の植物油を固形または半固形状に加工・精製したものです。マーガリンの製造では、液状と固形状の油脂などの原材料を配合し、均一になるよう冷却しながら攪拌して練り合わせ、パンにめりやすくするため、適度な硬さに仕上げています。
トランス脂肪酸とは何ですか？	“トランス脂肪酸”は脂肪酸の一種で、もともと食品に含まれているものと、油脂を加工・精製する工程で生成されるものがあります。後者の“トランス脂肪酸”は、常温で液状の油脂に水素を添加（これを「部分水素添加」といいます）し、固形または半固形状に加工・精製する際に生成されることが知られています。過剰に摂取すると、血液中の悪玉コレステロールを上昇させ、善玉コレステロールを低下させるため、心筋梗塞などのリスクを高めることが懸念されております。なお、日本人のトランス脂肪酸摂取量は、欧米等の諸外国と比較して少ない傾向にあり、健康被害を及ぼす心配はないものと考えられております。ただし、脂質に偏った食事をしていると摂取量が増える恐れもありますので、栄養バランスのよい食事を摂るよう心掛けることが大切です。
マーガリンの原材料に使われているという部分水素添加油脂とは何ですか？「小岩井 マーガリン」にも部分水素添加油脂を使用していますか？	常温で液状の油脂に水素を添加し、固形または半固形状に加工・精製された油脂のことをいいます。なお、「小岩井 マーガリン」の原材料には部分水素添加油脂を使用しておりません。部分水素添加油脂とは異なる製法で作られた油脂を使用しております。
「小岩井 マーガリン」にはトランス脂肪酸が含まれていますか？	原材料の乳製品などにわずかに含まれているものや、植物油脂を加工・精製する工程でわずかに生成されるものがあるため、含まれております。  <小岩井マーガリンのトランス脂肪酸、飽和脂肪酸、コレステロール 含有量：10 gあたり> (2017年2月現在、当社調べ)  【醗酵バター入り】 ・トランス脂肪酸：0.068g ・飽和脂肪酸：2.59g ・コレステロール：0.8mg  【ヘルシー芳醇仕立て】 ・トランス脂肪酸：0.039g ・飽和脂肪酸：1.73g ・コレステロール：0.5mg  小岩井マーガリンは、世界的にも厳しい水準であるデンマーク基準（油脂中のトランス脂肪酸の含有量を2%までとする）を、はるかに下回る含有量です。  今後も多くの情報を収集することはもとより、研究を重ね、お客様が安心して召し上がれる商品をお届けすべくさらなる低減に向けて努力を重ねてまいります。
マーガリンのアルミシールは外して使ったほうが良いのでしょうか？	表面の乾燥や浮遊物の落下・混入などを防止することから、開封後も付けておくことをおすすめいたします。
マーガリンは冷凍保存できますか？	マーガリンは冷凍保存に向きません。冷凍しますと、解凍する際にマーガリンに含まれている油脂分と水分が分離して組織が崩れてしまい、なめらかさが失われて、風味と食感が悪くなるためです。
マーガリンは料理やお菓子づくりに使えますか？	お使いいただけます。バターに比べると軽くあっさりした仕上がりになります。例えばクッキーは、マーガリンを使った方がサクサクとした食感になります。また、軟らかいため、作業もしやすいです。

## マーガリン

よくあるご質問	回答
<p>「小岩井 マーガリン」の【醗酵バター入り】と【ヘルシー芳醇仕立て】との違いは何ですか？</p>	<p>どちらも植物性油脂が主原料のマーガリンですが、使用している油脂の種類等が異なります。</p> <p><b>【醗酵バター入り】</b>          こめ油を主に使用しております。          醗酵バター入りなので、豊かな風味となめらかな食感がお楽しみいただけます。</p> <p><b>【ヘルシー芳醇仕立て】</b>          べに花油（サフラワー油）を主に使用しております。          血液中の悪玉コレステロールを減少させる働きがあるといわれているオレイン酸を60%（脂肪酸中）含んでおり、健康を気遣う方におすすりめいたします。</p>
<p>「小岩井 マーガリン【ヘルシー芳醇仕立て】」は、カロリーが他のマーガリンと変わらないのに、なぜヘルシーという名前なのか？</p>	<p>「小岩井 マーガリン【ヘルシー芳醇仕立て】」は、血液中の悪玉コレステロールを除いて動脈硬化などの病気を予防する働きがあるオレイン酸を多く含んだ植物油を使用しており、からだに良いことから“ヘルシー”と商品名に使用しております。（カロリーが低いというわけではございません。）</p>
<p>「小岩井 マーガリン【ヘルシー芳醇仕立て】」の箱に、“小岩井芳醇ヨーグルト&amp;熟成チーズ仕込み”と書かれています。どのようなものですか？乳アレルギーの場合、食べられませんか？</p>	<p>小岩井オリジナルの原材料です。          “小岩井芳醇ヨーグルト”は、バターミルクを濃縮し、乳酸菌を加えて低温で長時間発酵させたヨーグルトです。          “小岩井熟成チーズ”は、「小岩井 生乳（なまにゅう）100%ヨーグルト」を水切りし、ホエイ（乳清）を除いた後に、酵素を加えて熟成させたチーズです。          香料不使用でもさわやかな香りとコク深い味わいをお楽しみいただけるマーガリンに仕上げています。          “小岩井芳醇ヨーグルト”と“小岩井熟成チーズ”は乳成分なので、乳アレルギーの方は召し上がらないでください。</p>
<p>マーガリンの栄養について教えてください。</p>	<p>マーガリンは主に植物性油脂からできており、油脂含有率は80%以上です。</p> <p><b>【脂質】</b>          脂質は、体にとって重要で効率的なエネルギー源です。          また、マーガリンは植物油脂由来の体内ではつくることができないリノール酸・リノレン酸・アラキドン酸などの必須脂肪酸も摂ることができます。</p>