

気仙沼大島産椿油を使用



オレイン酸たっぷり

# 椿カレー



昔なつかしい  
**甘口**



**がんばれ大島!**  
**復興支援関連商品**

売上げの500円が  
宮城県気仙沼大島の  
復興に役立ちます。

**2,500円**  
**5食入**

## 気仙沼大島

宮城県北東部の気仙沼湾内に位置した東北最大級の有人離島です。北部にそびえる亀山からは全島が一望でき、その景色は「緑の真珠」と言われ、島の海岸線は屈曲が著しく、龍舞崎、十八鳴浜、小田の浜など自然がたっぷり出した美しい景観が多くみられます。陸中海岸国立公園と海中公園に指定されている気仙沼大島は、「見て・遊んで・楽しむ」気仙沼には欠かせない観光地です。

## 大島椿油とは

島内には椿の群生地があり、昔から椿油の生産が行われてきた島の特産品です。椿油は、椿の種子から作り上げる日本が誇る、高栄養価の植物性油です。その栄養価は非常に高く、人間の皮脂を構成する主成分「オレイン酸」が主成分です。オレイン酸は、不飽和脂肪酸の中では最も酸化されにくく、ヒトの体内では活性酸素と結びついて過酸化脂質をつくりにくいいため、動脈硬化・高血圧・心疾患などの生活習慣病を予防・改善するとして、リノール酸摂取過多の現代では見直されています。本品は、この椿油を使用したとってもやさしいマイルドなカレーです。

## 気仙沼・大島支援プロジェクト

平成23年3月11日に発生した東日本大震災では多くの死者・行方不明者が出ただけでなく、連絡船を失い孤立化していることを知らされ4月に「気仙沼・大島支援プロジェクト」を発足。4月28日から救援物資の運搬・提供、がれきの撤去、建物の診断・炊き出しなどの支援を継続的に行っています。本品は、被災地での炊き出しを行う際に子供からお年寄りまでがおいしく召し上がれるレシピを試行錯誤し開発されたカレーです。



《企画》 気仙沼・大島支援プロジェクト、大島地区振興協議会

《ご購入》 <http://www.bipartners.jp/mobile/shanti/>

