

2022 年 4 月 15 日

株式会社マイソフトコミュニケーションズ

《5 月 8 日 母の日》油の使い道は料理のため！ そんなお母様に“独り占めオイル” 紫外線本番 母の日は唯一無二の美活オイルギフトセット

スプーン 1 杯摂取習慣に最適サイズ えが八「母の日 独り占めオイルセット」2022 年 4 月 17 日発売

「“良いもの”を世の中に、世界に」をコンセプトに、米や野菜、果物といった北海道産食材卸売販売の EC サイト「えが八」を運営する株式会社マイソフトコミュニケーションズ（本社：東京都新宿区、代表：江頭新悟）は、2022 年 5 月 8 日の母の日ギフトとして、EC サイト「えが八」にて「母の日 独り占めオイルセット」を 2022 年 4 月 17 日（日）より販売開始します。

（EC サイト「えが八」：<https://egahachi.base.shop/>）

北海道のこだわり産直食材の販売サイト「えが八」は、2020 年よりスタート、「からだと環境に優しい、そして何より美味しいものを食べてほしい」という生産者の思いを消費者に届けることをモットーに数々の商品を販売し続けています。この度、2022 年 5 月 8 日の母の日に向け、北海道十勝の農業者 十勝農工房が手間ひまかけて育てた亜麻とえごまからじっくり抽出した天然ピュアオイルを「えが八」だけのギフトセットにして販売します。

お母さん、

毎日スプーンひとさじのオイル、

独り占めしてね



◆マルシェでも大好評！ 母の日にオリジナリティあふれるプレゼントをしたい方にオススメ

十勝農工房の亜麻オイルは、厳選した非遺伝子組換えの亜麻の種子を十勝の畑で手間ひまかけて育て、丁寧に搾ってできる貴重なオイルです。亜麻オイルは体内で生成されない必須脂肪酸オメガ 3 とオメガ 6 を豊富に含んでいるのでコレステロール値の上昇抑制や、動脈硬化の予防、血流の改善、免疫力の向上などに効果があるとして近年注目を浴びています。また、荳胡麻（えごま）オイルも十勝の大地で大切に育てたえごまを熟を加えずじっくり搾った素材そのままの天然ピュアオイルです。荳胡麻オイルに含まれるα-リノレン酸もまた必須脂肪酸として、アレルギーの抑制や精神を安定させる働きがあると言われています。「えが八」が不定期で開催するマルシェでもお客様よりご好評をいただいている商品なので、今回、母の日に「えが八」オリジナルのギフトセットにしました。この機会をお見逃しなく！

◆スプーンひとさじ、毎日の習慣化に最適なサイズ感！

亜麻オイルや荳胡麻オイルは、毎日スプーンひとさじを摂取すると良いと言われています。いつも家族の料理のためにオイルを使用するお母さんが「独り占め」するのにちょうどいいサイズ感です。

【商品概要】

商品名：「母の日 独り占めオイルセット」

価格：7,200 円（税込） ※送料別

販売期間：2022 年 4 月 17 日（日）～5 月 2 日（月）

販売サイト：えが八 <https://egahachi.base.shop/>

商品に関するお問い合わせ：

株式会社マイソフトコミュニケーションズ

電話：03-5982-1227（受付：平日 10：00～17：00 担当：長岡）

商品詳細：

■ 亜麻オイル 90g

ココロとカラダを整える貴重な十勝産亜麻仁油です。

厳選した非遺伝子組替えの種子を十勝の畑で手間ひまかけて育てました。

体内で生成されない必須脂肪酸オメガ 3、オメガ 6 を豊富に含んでいます。

料理はもちろん、毎日のサプリメントとしてお使いください。

賞味期限：6 ヶ月

原材料：十勝産 食用亜麻仁油

栄養成分表示 100 g 当たり：エネルギー 900kcal たんぱく質 0.1g

脂質 n-3 系脂肪酸 44.2g n-6 系脂肪酸 17.9g

保存方法：高熱・高温・直射日光・光を避けて頂き、暗くて涼しい場所に保存して下さい。

■ 荳胡麻オイル 90g

十勝で大事に育てたえごまを熱を加えず、じっくりゆっくり搾った素材そのままの天然ピュアオイルです。

オメガ 3 系の必須脂肪酸α-リノレン酸が多く含まれているえごまオイルは

ココロとカラダを中から健やかにします。

爽やかな香りと風味がクセになり、毎日のスプーンひとさじ習慣化にも最適。

賞味期限：6 ヶ月

原材料：食用荳胡麻油

栄養成分表示 100 g 当たり：エネルギー 900kcal たんぱく質 0.1g

脂質 100g 食塩相当量 1mg

保存方法：高熱・高温・直射日光・光を避けて頂き、暗くて涼しい場所に保存して下さい。

【十勝みのり工房について】

十勝みのり工房のものづくりは種をまくところから始まります。十勝の広大な土へ種を落とし、芽吹いた菜種や亜麻は十勝の肥沃な土と太陽、そして十勝みのり工房によって花を咲かせます。できるだけ農薬を使わずに大事に大事に育てた素材を薬品や化学物質を一切使わず、圧力だけで昔ながらの製法でじっくりゆっくり搾ってオイルを作ります。そうして流れ出るオイルは、十勝の気候と太陽の恵みそのものです。

【マイソフトコミュニケーションズについて】

株式会社マイソフトコミュニケーションズは、創業以来 18 年間婚礼ペーパーアイテムに携わってきましたが、「“良いもの”を世の中に、世界に」をモットーに「常に時代の流れに対応できる企業でありたい」という理念の下、グローバル化が進み、世界からも注目されている日本の食文化を広く発信していくための事業に現在力を注いでいます。

特に代表江頭の生まれ育った北海道の食材を、生産者と「“良いもの”を世の中に届けたい」というビジョンを共有して、EC サイト「えが八」での販売、マルシェ出店などを手掛けております。

（株式会社マイソフトコミュニケーションズ 概要）

社名：株式会社マイソフトコミュニケーションズ

代表：江頭 新悟

本社：東京都新宿区下落合 2-6-15 幹ビル

ホームページ：<https://www.mysc.jp/>

TEL：03-5982-1227

設立：2003 年 7 月 11 日

従業員数：5 名



《本件に関するお問い合わせ》

株式会社マイソフトコミュニケーションズ 広報事務局

担当：中東（携帯 090-7707-4355）杉村（携帯 070-1389-0175）

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788 e-mail：pr@netamoto.co.jp