



報道関係者各位



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ゆ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。



◆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替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、荏胡麻（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。荏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！

亜麻オイルや荏胡麻オイルは、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 100g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。



■ 荏胡麻オイル 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：食用荏胡麻油

栄養成分表示 100g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.msc.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

なかとう 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