



K Ó C B E K
since 1929

コクベック社 パンプキンシードオイルのご紹介

コクベック社は、1929年にアロイ・コクベック氏により設立されたパンプキンシードオイルメーカーです。その後約1世紀に渡り、伝統的な生産手法を維持し続け、3代目のゴラツド・コクベック氏に引き継がれています。

同社のパンプキンシードオイルは、その品質の高さと、味わいの深さ、高栄養価(オメガ-6やビタミン E、ミネラルなど)から、スロベニアの名産品として有名になり、有名レストランなどで数多く使用されています。

パンプキンの種子から適正なオイルを抽出できるのは、800種類以上あるパンプキンの内、限られたほんの1種類、ペボカボチャ種である、Cucurbita pepo var styriaca 種のみといわれており、同パンプキンの栽培を昔から行っているスロベニアのプリエキラ地区は、高品質のオイル生産には必要不可欠とされています。

商品紹介

ó

ホットプレス HOT PRESS

パンプキンシードを粉砕し、100℃から110℃で煎ったのちにオイルを抽出します。
大変豊かで香ばしい香りと味わいが得られます。



スタンダードホットプレス 100ml/250ml

ó

パンプキンシード

ローストし、塩のみを加えたパンプキンシードです。
香ばしい味わいで栄養価の高い天然の零食です。



ロースト&ソルト 100g

《輸入販売元》

レボ・エアー株式会社

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 6-10-1
新宿オークシティ 日土地西新宿ビル 8F