

クレープ焼き&蒸しパン 遺伝子組み換えではない菜種油で焼く

- なたね油 (適量)
- クレープの生地

- 蒸しパンの生地
- 蒸し時間 約12分

道具・油入れるカップ、フライパン、フライパン返し
おたま、焼いたクレープを入れるお皿

1 遺伝子組み換え防止管理済の菜種だけを使用

当社が使用する原料菜種は、産地を特定し、栽培・流通の各段階で分別していること (IPハンドリング) が認められたものだけを使用しています。



2 食料自給率向上のため、国産菜種を積極的に使用

菜種の国内自給率はおよそ11%にとどまっております。当社では国産自給率向上を促進し、菜種産家と協働的に連携しています。

(※)財団法人「食育統計」農林水産省「農林水産統計」から算出



<https://yonezawaoil.com/>

害虫対抗性
→ 食べたらず特定の害虫が死ぬ

自給率
0.2%未満

日本で使用が認められている遺伝子組み換え作物 (2024年3月18日現在)

<p>トウモロコシ</p>  <p>品種: 211種類 特長: 害虫抵抗性、除草剤耐性、高リシン含量、肥効増進、動物性油脂含有率向上、生産性向上など</p>	<p>ダイズ</p>  <p>品種: 29種類 特長: 除草剤耐性、害虫抵抗性、高オレイン酸含有、ステアリン酸減少など</p>	<p>ナタネ</p>  <p>品種: 24種類 特長: 除草剤耐性、遺伝的安定性、性状回復性、D44産生、EPA産生</p>
<p>ワタ</p>  <p>品種: 48種類 特長: 害虫抵抗性、除草剤耐性</p>	<p>テンサイ</p>  <p>品種: 3種類 特長: 除草剤耐性</p>	<p>ジャガイモ</p>  <p>品種: 12種類 特長: 害虫抵抗性、ウイルス抵抗性、疫病抵抗性、アクリルアミド産生低減、打撲黒斑低減</p>
<p>アルファルファ</p>  <p>品種: 5種類 特長: 除草剤耐性、低リグニン</p>	<p>パパイヤ</p>  <p>品種: 1種類 特長: ウイルス抵抗性</p>	<p>カラシナ</p>  <p>品種: 1種類 特長: 除草剤耐性、性状回復性 ※カラシナはセイヨウワタナタネの近縁種である。</p>

https://cbijapan.com/about_use/use_sage_situation_ip/

クレープ焼く→各自
遺伝子組み換え
10分
材料係→水を取りに来る
クレープ焼き終わり 35分経過