

## 【金ごま本舗】商品詳細

金ごま本舗株式会社 TEL 0797-80-4150・FAX 0797-80-4153

2015年8月現在

商品名称	金ごま油115g	規 格	115g	税抜売価	1000円
JANコード	4947147000790	賞味期限	365日	ケース入数	10
商品正面写真	商品裏面写真	一括表示ラベル		本品10g当りの栄養成分	
		名称: 食用ごま油 原材料: 食用ごま油 内容量: 115g 賞味期限: 枠外下部記載 保存方法: 直射日光を避け、常温・暗所に保存 販売者: 金ごま本舗株式会社SG 兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26		エネルギー 89.7kcal たんぱく質 0.01g 脂質 9.94g 炭水化物 0.06g ナトリウム 検出せず 食塩相当量 検出せず 灰分 0.01g 水分 0.01g ビタミンE (α-トコフェロール) 0.02mg オレイン酸 3.97g リノール酸 3.96g α-リノレン酸 0.06g コレステロール値 検出せず	
使用上の注意		原材料詳細情報			
●本品は消泡剤をしておりません。加熱すると泡立つことがあります。てんぷらにはご利用しないでください。●油は加熱すると発煙、発火します。その場を離れる時必ず火を消してください。●水の入った油を加熱したり加熱した油に水が入ると、油がはね火傷をすることがあります。●本品は多くのごまの成分でできていますが時間が経つと沈澱してきます。そのまま上澄みをお使いいただくか、よく振ってお使いください。●冬場に白く固まる場合がありますが、品質には変わりございません。容器を温めてよく振ってお使いください。●開封後はなるべく早くご使用ください。		金ごま(トルコ産)			
<a href="#">100g当り栄養成分分析成績表</a>					

商品特徴	POPコピー例(30字以内)	アレルギー物質	
精製した生の金ごまを比較的低い温度で焙煎し、化学処理方法でなく、圧力だけを加える圧搾製法で搾った金ごま油です。何も足さず、何も引かず金ごま成分(にがり)をそのまま残したフルーティーの香る芳醇な一番搾りの金ごま油です。	芳醇な一番搾りのエキストラバージンセサミオイル。	義務項目	推奨項目
		なし	ごま

ピースサイズ	ボールサイズ	ケースサイズ
45×45×195(横×縦×高さmm)		225×95×200(横×縦×高さmm)
ピース重量	ボール重量	ケース重量
290g		3.17kg
材質: ボトル=ガラス キャップ・ラベル=PE		材質: 段ボール

### 【商品開発物語、一寸いい話等】

スプーン一杯をそのまま飲めるごま油です。店主が夢に見ていた理想の金ごま油です。茶褐色で焙煎臭のきついごま油をスプーン一杯を飲むことができますか？ どうしてあんなに安価なごま油ができるかご存知ですか？ どうしてあんなにきれいに精製できるのかご存知ですか？ 一般的なごまの油は、元からごま油用の安価な原料を使用します。元の色は、白か灰色か茶系色です。ごま油を搾る工程でごまを焙煎する工程があります。その焙煎温度でサラダ油、焙煎ごま油に区分されます。生のごまを搾ると太白ごま油と言われるごま油になります。高温焙煎のごま油は、独特の香り立ちで茶褐色の焙煎ごま油となります。搾油方法では、物理的に圧搾する方法と化学的処理で油分を抽出する方法があります。搾った油は、精製の仕上げの工程後に充填されて商品化されます。搾った時に出るごまの成分(おり)は、通常は不純物と言われます。精製はそのおりを除去したり、泡消や脱臭、脱色、濾過することです。製造方法は、化学的な搾油方法と自然な方法とあります。自然搾油方法は、搾油、精製、濾過、充填、出荷されるまで約1か月かかると言われています。金ごまや黒ごまは種皮に含まれる色素が特徴です。店主は、金ごまや黒ごまを搾った物を有色ごま油と言っています。しかしながら市販されている金ごま油も黒ごま油も白ごま油もすべて同じ茶褐色をしています。焙煎温度が高いとせつかくの色素もなくなります。味も香りもどれでも同じように感じられます。焙煎温度が高くなると搾油歩留まりが高くなりますが金ごま本来のおいしさが失われます。さらに精製することによりせつかくの金ごまの成分が失われることとなります。金ごま本舗の金ごま油は、ノンフィルターで搾りたてをそのまま瓶詰め充填をしています。まさにフレッシュセサミオイルで賞味期限も12カ月(一般的には2年)となっています。長々と背景を書きましたが、金ごま油の商品開発にあたってコンセプトをギュッとしばった「金ごま油製こだわり5条」で商品の特徴をご理解いただければ幸いです。