

## 【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	金ごまいりごま5g×6p	規 格	30g(5g×6p)	税抜売価	200円																											
JANコード	4947147001193	賞味期限	180日	ケース入数	60(10×6)																											
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																												
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>名 称</td><td>金ごまいりごま</td></tr> <tr><td>原 材 料 名</td><td>金ごま(トルコ産)</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>30g(5g×6p)</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>枠外下部記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光、高温多湿を避けて 常温で保存してください。</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>金ごま本舗株式会社 兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26</td></tr> </table>		名 称	金ごまいりごま	原 材 料 名	金ごま(トルコ産)	内 容 量	30g(5g×6p)	賞味期限	枠外下部記載	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて 常温で保存してください。	製 造 者	金ごま本舗株式会社 兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>エネルギー</td><td>66.2kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>1.73g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>6.08g</td></tr> <tr><td>糖質</td><td>0.57g</td></tr> <tr><td>食物繊維</td><td>1.13g</td></tr> <tr><td>ナトリウム</td><td>0.13mg</td></tr> <tr><td>灰分</td><td>0.41g</td></tr> <tr><td>水分</td><td>0.08g</td></tr> </table>	エネルギー	66.2kcal	たんぱく質	1.73g	脂質	6.08g	糖質	0.57g	食物繊維	1.13g	ナトリウム	0.13mg	灰分	0.41g	水分	0.08g
		名 称	金ごまいりごま																													
原 材 料 名	金ごま(トルコ産)																															
内 容 量	30g(5g×6p)																															
賞味期限	枠外下部記載																															
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて 常温で保存してください。																															
製 造 者	金ごま本舗株式会社 兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26																															
エネルギー	66.2kcal																															
たんぱく質	1.73g																															
脂質	6.08g																															
糖質	0.57g																															
食物繊維	1.13g																															
ナトリウム	0.13mg																															
灰分	0.41g																															
水分	0.08g																															
使用上の注意		原材料詳細情報		10g当りの塩分相当量																												
開封後は、お早めにお召し上がりください。		金ごま(トルコ産)		Na 0.13mg×2.54÷1000=0.00033g																												
<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	
遠赤焙煎で金ごまの旨味を最大限に活かした香り高いいりごまを少量パックにしました。お弁当や小世帯に便利な使いきりタイプです。	簡便な金ごまいりごまのスティックタイプ。使いきりタイプです。	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	
115×12×185(横×縦×高さmm)	260×60×185(横×縦×高さmm)	350×220×200(横×縦×高さmm)	
ピース重量	ボール重量	ケース重量	
34g	345g	2.32kg	
材質:プラスチック	材質:ビニール袋	材質:段ボール	

### 【商品開発物語、一寸いい話等】

金ごまいりごまスティック1本5g当りの金ごまの粒数=約1450粒  
(1日2本=10gで“金ごま2900粒分のゴマリグナン”)

最近、急激に小家族化・単身化が進み、少量パックの商品が望まれる傾向が顕著です。その裏づけに当社の金ごますりごま4g×8pの売れ行きが高まってきています。金ごまいりごまは従来どおり70gの規格であれば十二分と考えていましたが、多数パイヤーからも御意見をいただき、又、店頭催事販売の際、お客様からのニーズも多く、金ごまのいりごまのスティックタイプの商品化に踏み切りました。開けた時が煎りたて。ナッツのような香ばしいおいしさを楽しめます。携帯調味料として使え、便利です。

ごまの焙煎方式は、遠赤焙煎、直火焙煎、マイクロ焙煎の3種類。特に遠赤焙煎方式は、外皮とごまの種の中心部からも焙煎時に熱が加わりますので、煎り加減に職人的要素が必要です。又、遠赤焙煎効果でごまの中で油脂分がたんぱく質に混ざり合い、霜降り状態のごまになっています。焙煎が弱いと香りが出ず、煎り過ぎると苦味が出ます。「技、極めれば香りたつ」好みが色々ありますが、現在の焙煎具合が、対外的に多くのお客様に支持されています。特に金ごま本舗の金ごまは、製品中のごまのカスも少ないのも言うておきたい特徴です。