


【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

2017年4月現在

商品名称	金ごま胡麻とうふ100g	規格	100g	税抜売価	250円
JANコード	4947147005016	賞味期限	90日	ケース入数	120(20×6)
商品正面写真	一括表示		1個100g当りの栄養成分		
	1 ● 兵 1 ● 日 1 ● 名 1 ● 名 9 庫 足 容 容 容 容 1 販 光 器 器 器 器 , 売 造 を 上 上 上 上 2 者 市 者 者 者 者 6 塚 多 和 常 常 常 常 市 田 多 温 温 温 温 山 木 木 保 保 保 保 本 本 本 本 本 本 本 本 中 中 中 中 中 中 中 中 3 3 3 3 3 3 3 3 丁 丁 丁 丁 丁 丁 丁 丁 目 目 目 目 目 目 目 目 社 社 社 社 社 社 社 社		エネルギー 72kcal たんぱく質 1.45g 脂質 4.53g 糖質 6.12g 食物繊維 0.94g ナトリウム 0.2mg 灰分 0.28g 水分 86.78g		
	原材料詳細情報 金ごま(トルコ) 白ごま(中南米・アフリカ産) 本葛(鹿児島県・宮崎県) でんぷん(甘藷でんぷん:鹿児島県・宮崎県) 甜菜糖(北海道産)		10g当りの塩分相当量		
使用上の注意 凍らせないでください。					

商品特徴	POPコピー例(30字以内)	アレルギー物質	
香り高い金ごまにマイルドな白ごまを加え、でん粉と本葛で炊き込み、なめらかで食べやすい上質な本格ごまとうふに仕上げました。胡麻匠が究めたごまの香りが高い、まろやかで口当たりのよいごまとうふは、通の方のご期待を裏切らないお味です。	金ごまのおいしさがまるごと楽しめるまろやかな無添加ごまとうふです。	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
78×35×78(横×縦×高さmm)	380×90×170(横×縦×高さmm)	380×350×270(横×縦×高さmm)
ピース重量	ボール重量	ケース重量
109g	2400g	14.68kg
材質:カップ=PET フタ=プラスチック	材質:段ボール	材質:段ボール

【商品開発物語、一寸いい話等】

胡麻とうふで有名なブランドは、「高野山」と「永平寺」です。「永平寺」タイプは、わりごまを使い(おからが出ません)、おだしや調味料を加えて作ります。食べ方は味噌ダレをつけての食べ方が中心です。一方「高野山」タイプは、未焙煎のごまをすりつぶして、ごま乳を絞ります(おからが出る)。そのごま乳を葛と水だけで炊き込みます。高野山タイプはわさび醤油や生姜醤油で食べます。なめらかな舌ざわりと、胡麻本来の味が楽しめます。我々が新規参入した時は、高野山の胡麻とうふは白ごま胡麻とうふだけでした。高野山の宿坊で食べたものとお土産で買ったものと味が違うという話をよく聞きます。これは、胡麻とうふの日持ちをよくするためにやむなくレトルト殺菌(高圧加熱殺菌)されたものとの違いです。レトルト殺菌は、胡麻のたんぱく質や葛のでんぷんにも少し影響が現れますが保存料や殺菌料等を使わずに済み、無添加で長期保存(約3ヶ月)が可能です。「高野山で食べたあのおいしい胡麻とうふを身近で食べたい。」と言われるお客様にお応えするための開発コンセプトを考えその内容に限りなく近づけました。通の方も絶賛する究極の逸品です。

《ごま胡麻とうふ創りこだわり八道》

- 一、胡麻とうふのおいしさは、胡麻のよしあしで決まります。
- 一、胡麻とうふのよしあしは、葛で決まります。
- 一、良品なる素材を活かすのは、水が決めてです。
- 一、本来の素材のおいしさを引き出せば、調味料も不要です。
- 一、食感、限りなくなめらかで柔らかさの持続を追求します。
- 一、常備食として、常温でも冷蔵でも三か月間は、保存可能とする。
- 一、折角のおいしい胡麻とうふには、一切の添加物を使いません。
- 一、おもてなしの心を大切に、本当のおいしさを伝えたい。

※本葛は漢方では「葛根湯」と呼ばれます。ごまと本葛のコラボは最強の健康食です。

胡麻とうふをさらにおいしくいただくために、特別に開発した特別仕立てのお醤油でお召し上がりください。こだわりのかけしょうゆの正式商品名は「おいしい、胡麻とうふ、冷奴、納豆のために五穀で造ったこだわりのかけしょうゆ」