


## 【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	胡麻濃厚白ごまとうふ50g	規 格	50g	税抜売価	200円											
JANコード	4947147005122	賞味期限	90日	ケース入数	120(6×20)											
	一括表示ラベル		1個50g当りの栄養成分													
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>名 称</td><td>白ごまとうふ</td></tr> <tr><td>原 材 料 名</td><td>ごま、でん粉、本葛、甜菜糖</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>50g 賞味期限 容器上部側面に記載</td></tr> <tr><td>保 存 方 法</td><td>直射日光を避け、常温保存</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>和楽株式会社 栃木県足利市多田木町1313-1</td></tr> <tr><td>販 売 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	白ごまとうふ	原 材 料 名	ごま、でん粉、本葛、甜菜糖	内 容 量	50g 賞味期限 容器上部側面に記載	保 存 方 法	直射日光を避け、常温保存	製 造 者	和楽株式会社 栃木県足利市多田木町1313-1	販 売 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	57kcal
	名 称	白ごまとうふ														
	原 材 料 名	ごま、でん粉、本葛、甜菜糖														
内 容 量	50g 賞味期限 容器上部側面に記載															
保 存 方 法	直射日光を避け、常温保存															
製 造 者	和楽株式会社 栃木県足利市多田木町1313-1															
販 売 者	金ごま本舗株式会社 兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26															
<b>使用上の注意</b> <span style="color: red;">凍らせないでください。</span>		原材料詳細情報		たんぱく質	1.51g											
		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)		脂質	4.29g											
				糖質	2.92g											
				食物繊維	1.01g											
				ナトリウム	0.2mg											
				灰分	0.23											
				水分	40.04g											
				50g当りの塩分相当量												
				Na 0.99mg × 2.54 ÷ 1000 = 0.0025mg												
				<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	
白ごまの女王と言われるグアテマラ産の皮むきすりごまを使った白ごま純ねりごまをたっぷり使い、葛・でん粉だけで炊き込んだコクと深みのある味わいの本格ごまとうふ。胡麻屋のレシピ:1日10gのごまがお手軽に食べれる濃厚タイプの食べ盛りサイズです。	ごまを20%配合した濃厚タイプの胡麻とうふ。	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
51×29×51(横×縦×高さmm)	155×32×110(横×縦×高さmm)	450×170×190(横×縦×高さmm)
ピース重量	ボール重量	ケース重量
55g	360g	7.51kg
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】**

食品会社に入社して、暇があると所属する業界以外の商品を見たり食べたりするのが好きでした。色んなスーパーで未知なる食品との遭遇が楽しみでした。よく家内には、買ったら全部食べてくださいとよく叱られたものです。今でも定点観測する店がありますが、かつて未だ食品業界に入って間もない頃、芦屋のイカスーパーさんを定点観測の店の対象店とさせていたっていました。当時は、四国にいましたが大阪、神戸に来るたびに立ち寄った時、ふと買い求めたのが胡麻とうふでした。当時はこれからの日本の食生活も欧米化が進みイカスーパーさんで販売されているような食材が身近に消費されるようになるんだろうと思っていました。その中の和:精進料理の代表である胡麻とうふが売られていたのできつと目に付いたんだろうと思います。その胡麻とうふの味は濃厚で衝撃的な感動を覚えた記憶があります。

その後、数回は買い求めることが出来ましたがいつの間にか店頭から消えてしまいました。その胡麻とうふの味は、すっかり脳裏に焼きついて忘れえぬ味となり、その胡麻とうふはいまや幻となっていました。何がご縁か何時の間にやらごま屋になっていた私です。早速長年の幻を商品化しようと高野山の胡麻とうふ屋さんを訪ねて歩きました。何とか口説いたある胡麻とうふ屋さんとの出会いで商品開発が始まりましたが、お互いに味の方向性には頑固にこだわりを主張しあいました。結局、その道の胡麻とうふ屋さんに顔を立てて現在ある金ごま胡麻とうふの味に決まりました。その頑固社長曰く、マイルドで食べやすい胡麻とうふでないと売れない! 事実その主張は、間違いありませんでした。この商品は当社のヒット商品ベスト5に入ります。長々と書きましたがこの度商品化した濃厚胡麻とうふこそ30年来抱き続けてきた幻の胡麻とうふの再現です。先般、亡くなった先代の後を継がれた奥様(社長)を説き伏せ我が思い通りの胡麻とうふ。今度はごま屋が創る胡麻とうふ! です。