

【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

金ごま本舗株式会社 TEL 0797-66-4156 FAX 0797-66-4155

商品名称	金ごま入りごまとうふ50g	規 格	50g	税抜売価	150円
JANコード	4947147005634	賞味期限	90日	ケース入数	108(9×12)
商品正面写真		商品斜め写真		一括表示ラベル	
				1個50g当りの栄養成分	
				エネルギー	59kcal
				たんぱく質	1.7g
				脂質	4.3g
				糖質	3.5g
				食物繊維	0.4g
				ナトリウム	1.6mg
				灰分	0.3g
				水分	40.0g
				原材料詳細情報	
金ごま(トルコ) 白ごま(グアテマラ、パラグアイ・ボリビア) 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)					
使用上の注意					
凍らせないでください。					

2019年6月現在

100g当り栄養成分分析成績表

商品特徴	POPコピー例(30字以内)	アレルギー物質	
厳選された香味豊かなごまと、本葛、でん粉を使った無添加ごまとうふです。 マイルドな口当たりの高野山タイプのごまとうふです。限りなく滑らかで長期常温保存も可能です。	香味豊かなごまと本葛、でん粉を使った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
51×29×51(横×縦×高さmm)	155×35×155(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	498g	5.976kg
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、ねりごまを使い(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、食感は、限りなく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」