

## 【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                                                                              | 黒の豆菓子         | 規 格                                                                               | 50g  | 税抜売価                           | 300円     |          |
| JANコード                                                                            | 4947147008314 | 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                   |          |          |
| 使用上の注意                                                                            |               | 名 称                                                                               |      | 豆菓子                            | エネルギー    | 38.5kcal |
|                                                                                   |               | 原 材 料 名                                                                           |      | 黒豆(大豆)、黒砂糖、黒ごま                 | たんぱく質    | 2.12g    |
|                                                                                   |               | 内 容 量                                                                             |      | 50g                            | 脂質       | 0.84g    |
|                                                                                   |               | 賞 味 期 限                                                                           |      | 枠外下部記載                         | 糖質       | 5.1g     |
|                                                                                   |               | 保 存 方 法                                                                           |      | 直射日光、高温多湿を避けて<br>常温で保存してください   | 食物繊維     | 1.02g    |
|                                                                                   |               | 製 造 者                                                                             |      | 金ごま本舗株式会社<br>兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26 | ナトリウム    | 3.06mg   |
|                                                                                   |               | 原材料詳細情報                                                                           |      | 灰分                             | 0.47g    |          |
|                                                                                   |               | 黒豆(北海道)                                                                           |      | 水分                             | 0.45g    |          |
|                                                                                   |               | 黒砂糖(沖縄)                                                                           |      |                                |          |          |
|                                                                                   |               | 黒ごま(愛媛)                                                                           |      |                                |          |          |
|                                                                                   |               | 10g当りの塩分相当量                                                                       |      |                                |          |          |
|                                                                                   |               | Na 3.06mg×2.54÷1000=0.0077g                                                       |      |                                |          |          |
|                                                                                   |               | 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               |       |
|-------------------------------------------|----------------------|-----------------------|-------|
| 黒豆は北海道産、黒砂糖は沖縄県産、黒ごまは愛媛県産と原材料を国産にこだわりました。 | 国産の原料にこだわった黒豆のお菓子です。 | 義務項目                  | 推奨項目  |
|                                           |                      | なし                    | ごま、大豆 |
| ピースサイズ                                    | ボールサイズ               | ケースサイズ                |       |
| 120×14×190(横×縦×高さmm)                      | 230×75×190(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                 |       |
| 54g                                       | 545g                 | 3.52kg                |       |
| 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】

金ごま本舗では、金ごまを使ったお菓子「金ご銘菓シリーズ」を開発しています。その中で、ピーナッツをグラニュー糖に金ごまを混ぜて糖衣した「金ごまピーナッツ」が人気No.1です。過去にチャイナフリーを目標に掲げてすべての商品の原材料を洗い直しました。一時中国産から豪州産、米国産に切り替えるができましたが、それも一時で、入手が困難となりました。その際にこの商品の廃番を考えたのですが、大粒で特定産地のおいしいピーナッツの人気の高さで販売継続の要望が強く現在にいたっています。できるだけ安全・安心である原材料の使用を目指している金ごま本舗です。最近、中国産の表示を見て完全拒絶されるお客様が目立ってきました。それでは国産ピーナッツを使えばいいのではと胆略的な発想になるのですが、国産ピーナッツ金ごまピーナッツができてあまりにも高い商品にはさすがのお客様も手を出していただけません。この代替で考えたのが、オール国産の豆菓子です。ピーナッツに代わる商材に「黒豆」、黒豆には黒糖の味が調和する。金ごま本舗だからやはり、金ごまを使いたかったのですが、試行錯誤で試してみると金でなく黒ごまの方が味のバランスが整うことが分かりました。結果オール黒、オール国産原材料にこだわることにしました。原材料は、愛媛県産の黒ごま、北海道産の黒豆、沖縄県産の黒砂糖の3種類のみで仕上げました。シンプルでノスタルジックな味わいの豆菓子になりました。