

【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	金ごますりごま60g	規 格	60g	税抜売価	300円												
JANコード	4947147021238	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>金ごまのすりごま</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>60g</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	金ごまのすりごま	原 材 料 名	金ごま(トルコ産)	内 容 量	60g	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	65.9kcal
		名 称	金ごまのすりごま														
原 材 料 名	金ごま(トルコ産)																
内 容 量	60g																
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 colspan="2" style="text-align: center;">原材料詳細情報</td></tr> <tr><td colspan="2">金ごま(トルコ産)</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">10g当りの塩分相当量</td></tr> <tr><td colspan="2">Na 0.00mg×2.54÷1000=0g</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">100g当り栄養成分分析成績表</td></tr> </table>		原材料詳細情報		金ごま(トルコ産)		10g当りの塩分相当量		Na 0.00mg×2.54÷1000=0g		100g当り栄養成分分析成績表		たんぱく質	1.73g		
原材料詳細情報																	
金ごま(トルコ産)																	
10g当りの塩分相当量																	
Na 0.00mg×2.54÷1000=0g																	
100g当り栄養成分分析成績表																	
				脂質	6.04g												
				糖質	0.61g												
				食物繊維	1.11g												
				ナトリウム	0.00mg												
				灰分	0.41g												
				水分	0.10g												
使用上の注意																	
開封後は、お早めにお召し上がりください。																	

商品特徴	POPコピー例(30字以内)	アレルギー物質	
これぞ究極のすりごま。すり方を極めて「霜降りごま」を実現。しっとり油脂分がにじむほど良くすった感動のお味のすりごまです。	一番おいしく感じる超しっとりタイプの金ごますりごまです。	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
120×14×190(横×縦×高さmm)	230×75×190(横×縦×高さmm)	350×220×160(横×縦×高さmm)
ピース重量	ボール重量	ケース重量
64g	645g	4.12kg
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】

金ごまは煎り方(遠赤焙煎、直火焙煎、マイクロ焙煎)によって香味に明らかに違いが出ます。特に遠赤焙煎は金ごま本来の旨味を活かしてくれます。本品はその遠赤焙煎方式で注意深く焙煎した本当においしい金ごますりごまを使用しています。金ごまはさらにすり具合によって全く香味に格差が生じます。特にごまの油脂分とたんぱく質が混ざり合った状態:「霜降りごま(神戸牛の霜降り肉がおいしさの所以)」にすり方に工夫をしました。しかし、折角おいしいすりごまを開発しましたが、袋詰めにする機械と悪戦苦闘しました。当社プロジェクトXの結論は、こだわりの味を選択するか機械を捨てるかを真剣に考え、やはり究極のすりごまの味を「誰かれにも伝えたい」(当社の看板コピー:「誰かに伝えたい此の味」と言う事で、機械を捨てローテク:人海戦術で手詰め方式を採用しました。そして、市場にリリースしたときに、又、大変大きな問題が発生しました。それは、初めて見る当社すりごまをお客様に霜降り状態が理解を得れず、「このごまは、湿気ている」と各店から一斉にクレームが上がり、大ピンチでした。しかしこのごまを気にいただいたパイヤーに、何か商品特徴を説明が出来る方法手段を考えて、販売を続行しようとありがたいお話を頂戴しました。そこで考えついたのが、「こだわりマーク」水分は2%以下で品質に問題ないとラベルをつくり全店の店頭商品に貼り付けました。こだわりマークが出来、当社の金ごますりごまの命が有るのもひとえにこのパイヤーのお陰と思っております。