

金ごま本舗 商品カタログ (業務用)

表示価格は全て税抜表示

業務用		商品名・規格	金ごまいりごま・500g	商品特徴
		ジャンコード	4947147006105	遠赤焙煎方式で金ごまの旨味を最大限に活かした香り高いいりごまです。ごまの中のタンパク質と油脂分が万遍なく混ざり合っています。業務用のお問い合わせをいただくことがあります。その際は「高いごまですよろしければご案内できます。」とお断りを言っています。それでも使いたいと言っていたお客様には、逆にこちらから頭を下げてお取組みをさせていただいています。特にお店の繁盛を願っておられる飲食店様には、ごまに関心をお持ちいただきたいとの思いで「繁盛店のごま」と名付けて商品化しました。
		ケース入数	20	
		賞味期限	180日	
		標準小売価格	★★★	
	商品名・規格	白ごまいりごま・500g	商品特徴	
		ジャンコード	4947147006129	遠赤焙煎方式で白ごまの旨味を最大限に活かした香り高いいりごまです。ごまの中のタンパク質と油脂分が万遍なく混ざり合っています。業務用のお問い合わせをいただくことがあります。その際は「高いごまですよろしければご案内できます。」とお断りを言っています。それでも使いたいと言っていたお客様には、逆にこちらから頭を下げてお取組みをさせていただいています。特にお店の繁盛を願っておられる飲食店様には、ごまに関心をお持ちいただきたいとの思いで「繁盛店のごま」と名付けて商品化しました。
		ケース入数	20	
		賞味期限	180日	
		標準小売価格	★★★	
		商品名・規格	黒ごまいりごま・500g	
		ジャンコード	4947147006143	遠赤焙煎方式で黒ごまの旨味を最大限に活かした香り高いいりごまです。ごまの中のタンパク質と油脂分が万遍なく混ざり合っています。業務用のお問い合わせをいただくことがあります。その際は「高いごまですよろしければご案内できます。」とお断りを言っています。それでも使いたいと言っていたお客様には、逆にこちらから頭を下げてお取組みをさせていただいています。特にお店の繁盛を願っておられる飲食店様には、ごまに関心をお持ちいただきたいとの思いで「繁盛店のごま」と名付けて商品化しました。
		ケース入数	20	
		賞味期限	180日	
		標準小売価格	★★★	
		商品名・規格	金ごますりごま・500g	
		ジャンコード	4947147006112	遠赤焙煎で香味高く仕上げた金ごまいりごまを神戸牛の霜降り状態のごとく油脂分がにじみ出る程よくすった超しっとりタイプのすりごまです。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ています。
		ケース入数	20	
		賞味期限	180日	
		標準小売価格	★★★	
商品名・規格		金ごま純ねりごま・1kg	商品特徴	
	ジャンコード	4947147006167	金ごまの種皮は、厚く固い為、練りごまに加工しても舌ざわりがなめらかでなく、現行商品のするまでに大変時間がかかりました。開発につきっきりではないのですが、なめらかさにOKを出すまでに約3年かかりました。ですから、一層おいしさが際立ちます。おいしい金ごまのねり胡麻を使った商品開発を進めており、その第一弾が「金ごまぼんず」です。お客様でこんな商品開発をして欲しいと思われるものがあれば、一度ご連絡ください。	
	ケース入数	★★★		
	賞味期限	180日		
	標準小売価格	★★★		
	商品名・規格	金ごま茶・5g×50p		商品特徴
	ジャンコード	4947147010003	金ごまいりごまを程好い焙煎具合を極めるのに大変苦勞をしました。特に遠赤焙煎と焙煎した後のごまが綺麗である事にこだわりました。この金ごまこそが金ごまのお茶にすべき最適の胡麻と密かに急須に入れて飲んでいました。想定規格サイズやティーパックの材質で充填出来る機械と充填屋を3年がかりで探してやっとめどが立ちました。奇しくもサントリーさんが特保の胡麻麦茶の発売を開始されましたので慌てて商品化した次第です。	
	ケース入数	15		
	賞味期限	180日		
	標準小売価格	★★★		