

| | | | | |
|---|---|---------------------|---|--|
| 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 | 「技、極めれば香り立つ」金ごま本舗の看板商品。味、香りとも百貨店市場で高い評価をいただいています。トルコ産の選抜きの金ごまを遠赤外線焙煎で金ごま独自の旨みを最大限に生かした香り高いいりごまです。遠赤外線焙煎とは、ごまの外皮と中心部の両方から遠赤外線でじっくりと熱を加える方法です。焙煎が弱いと香りが出ず、煎り過ぎると苦味が出ます。現在の煎り加減に巡り合うまで、かなりの技術を要しました。たかがごま、されどごま。現在ではより香り高い濃厚なごまを求める多くの飲食店さまにご支持いただいております。 |
| | | ケース入数 | 20 | |
| | | 賞味期限 | 180日 | |
| |  | 商品名・規格 | 金ごまいりごま・1.5kg | |
| | | ジャンコード | - | |
| | | ケース入数 | 10 | |
| | | 賞味期限 | 180日 | |
| |  | 商品名・規格 | 金ごますりごま・500g | 商品特徴 |
| | | ジャンコード | - | 金ごま本舗の看板商品「金ごまいりごま」。この金ごまいりごまを、特有の香り・旨みを引き立たせるようにすり加減にこだわってすりごまにしました。ごまはすり具合によって大きく味・香りが左右されます。結果、油脂分がにじみ出るほどよくすることで理想の味・香りが実現しました。販売当初「湿気ているのではないか」とクレームが出たほど超しっとりタイプのごまですが、今では他のすりごまには戻れないと家庭用から業務用まで多くの方からご支持をいただくようになり自慢のすりごまとなりました。 |
| | | ケース入数 | 20 | |
| | | 賞味期限 | 180日 | |
| |  | 商品名・規格 | 金ごますりごま・1.5kg | |
| | | ジャンコード | - | |
| | | ケース入数 | 10 | |
| | | 賞味期限 | 180日 | |
|  | 商品名・規格 | マイクロペースト金ごま純ねりごま1kg | 商品特徴 | |
| | ジャンコード | - | 特許製法マイクロペースト採用で他社には真似できない限りなく滑らかなねりごまを実現しました。何も引くことも足すこともしない100%の純ねりごまです。特に風味豊かな金ごまはコク旨みはごまの中でも際立つ存在です。和食はもちろんイタリアン、フレンチ、中華、スイーツなど幅広いジャンルのお料理でご活用いただいております。 | |
| | ケース入数 | 6 | | |
| | 賞味期限 | 300日 | | |