

# 金ごま本舗 業務用商品カタログ

\*オンラインショップ購入可能です。ケース購入はお電話にて承ります。

	商品名	金ごまいりごま500g	商品特徴
	規格	500g	「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	金ごまいりごま1.5kg	商品特徴	
	規格	1.5kg	「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	10	
	賞味期限	180日	
	商品名	金ごますりごま500g	
	規格	500g	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	金ごますりごま1.5kg	
	規格	1.5kg	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	10	
	賞味期限	180日	
	商品名	白ごまいりごま500g	
	規格	500g	遠赤外線焙煎方式で白ごまの旨味を最大限に生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見事に調和しています。業務用としてお問い合わせ頂いた際は「価格が高いごまでもよろしければご案内できます。」とお話しさせていただいています。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	
	商品名	白ごますりごま500g	
	規格	500g	遠赤外線焙煎で香味高く仕上げた白ごまいりごまを、油脂分がにじみ出る程よくすったしっとりタイプのすりごまです。せっかく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	

業務用

# 金ごま本舗 業務用商品カタログ

業務用		商品名	黒ごまいりごま500g	商品特徴
		規格	500g	遠赤外線焙煎方式で黒ごまの旨味を最大限に生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見事に調和しています。業務用としてお問い合わせ頂いた際は「価格が高いごまでもよろしければご案内できます。」とお話しさせていただいています。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	
	商品名	黒ごますりごま500g	商品特徴	
		規格	500g	遠赤外線焙煎で香味高く仕上げた黒ごまいりごまを、油脂分がにじみ出る程よくすったしっとりタイプのすりごまです。せっかく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	
		商品名	皮むき金ごまいりごま500g	
		規格	500g	香味豊かな金ごまを栄養素が吸収しやすいように皮をむき、さらに香ばしく焙煎して口当たりがよく、ほかの食材に合わせやすい特徴があります。
		ケース入数	20	
		賞味期限	180日	
		商品名	皮むき金ごますりごま500g	
		規格	500g	香味豊かな金ごまを栄養素が吸収しやすいように皮をむき、香ばしく焙煎した後、より食べやすくなるようすり加工しました。
		ケース入数	20	
		賞味期限	180日	
商品名		金ごま油業務用缶1kg	商品特徴	
	規格	1kg	金ごま油の原料となる金ごまは厳選した精製洗いごまのみを使用。低温焙煎で限りなく焙煎臭を抑えた為、スプーンでそのまま飲めるほどフルーティーな香りのごま油です。搾油は化学薬品を一切使用せず圧力だけを加える圧搾製法にこだわっています。さらに濾過をせず搾りたてをそのまま充填しているため、旨みとなるにごりも残っているエキストラバージンセサミオイルです。未だかつてない新しいジャンルの金ごま油は和洋問わず様々なジャンルの飲食店オーナー様からお問い合わせいただいております。	
	ケース入数			
	賞味期限	365日		
	商品名	金ごま油業務用一斗缶		商品特徴
No Image	規格	16.5kg	金ごま油の原料となる金ごまは厳選した精製洗いごまのみを使用。低温焙煎で限りなく焙煎臭を抑えた為、スプーンでそのまま飲めるほどフルーティーな香りのごま油です。搾油は化学薬品を一切使用せず圧力だけを加える圧搾製法にこだわっています。さらに濾過をせず搾りたてをそのまま充填しているため、旨みとなるにごりも残っているエキストラバージンセサミオイルです。未だかつてない新しいジャンルの金ごま油は和洋問わず様々なジャンルの飲食店オーナー様からお問い合わせいただいております。	
	ケース入数	1		
	賞味期限	365日		

# 金ごま本舗 業務用商品カタログ

業務用		商品名	マイクロベースト金ごま純ねりごま1kg	商品特徴
		規格	1kg	特許製法マイクロベ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。飲食店さまでは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	
		商品名	マイクロベースト黒ごま純ねりごま1kg	
		規格	1kg	特許製法マイクロベ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。 香ばしい風味の黒ごま純ねりごまは豊かなコクが特徴です。飲食店では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	
		商品名	マイクロベースト白ごま純ねりごま1kg	
		規格	1kg	特許製法マイクロベ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。 上品な風味の白ごま純ねりごまはマイルドクリーミーな味わいです。飲食店では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	
No Image	商品名	マイクロベースト金ごま純ねりごま8kg	商品特徴	
	規格	8kg	特許製法マイクロベ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。飲食店さまでは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	1		
	賞味期限	300日		
No Image	商品名	マイクロベースト黒ごま純ねりごま8kg		商品特徴
	規格	8kg	特許製法マイクロベ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。 香ばしい風味の黒ごま純ねりごまは豊かなコクが特徴です。飲食店では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	1		
	賞味期限	300日		
No Image	商品名	マイクロベースト白ごま純ねりごま8kg		商品特徴
	規格	8kg	特許製法マイクロベ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。 上品な風味の白ごま純ねりごまはマイルドクリーミーな味わいです。飲食店では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	1		
	賞味期限	300日		