

飲食店様向け商品ラインナップ

繁盛店の秘密はごまにあり。料理は腕次第、ごま次第！ ごまが変われば料理が変わる。

い り ご ま		品名・規格	金ごまいりごま・500g	商品特徴
		ジャンコード	4947147006105	選抜きの金ごまを遠赤焙煎方式(外皮とごまの種の中心部からも熱を加わりませず)で焙煎しました。遠赤焙煎効果でごまの中で油脂分がたんぱく質に混ざり合い、霜降り状態のごまになっています。焙煎が弱いと香りが出ず、煎り過ぎると苦味が出ます。「技、極めれば香りたつ」好みが色々ありますが、現在の焙煎具合が相対的に多くのお客様に支持されています。金ごま本舗の金ごまは、製品中のごまのカスも少ないのも言っておきたい特徴です。
		入数	20	
		賞味期限	180日	
		標準小売価格	営業担当にお問い合わせください	
	品名・規格	白ごまいりごま・500g	商品特徴	
	ジャンコード	4947147006129	中南米のグアテマラ産は、白ごまの女王と言われ、大変、高価でおいしいごまです。白ごまは、胡麻油を絞る原料から食用ごまとピンからキリまで品質には大変幅があります。店頭販売の商品も使う原料により、味も価格も様々です。やはり、味にこだわるお客様には、グアテマラ産を特にお勧めします。そのグアテマラ産の白ごまを遠赤焙煎で白ごまの旨味を最大限に活かしました。	
	入数	20		
	賞味期限	180日		
	標準小売価格	営業担当にお問い合わせください		
	品名・規格	黒ごまいりごま・500g		商品特徴
	ジャンコード	4947147006143	黒ごまは、殆ど東南アジアで栽培されています。特に熱帯、亜熱帯、温帯地域での栽培が中心となりますが、黒ごまは、種皮の色が限りなく黒いものが評価が高く、中国の一部の地域で採れるピロードごまが有名です。最近このピロードごまに匹敵する黒ごまが、日本の商社によってミャンマーで開発されたそうです。この度このごまを確保する事が出来ました。そのミャンマー産の黒ごまを遠赤焙煎で黒ごまの旨みを最大限に活かしました。	
	入数	20		
	賞味期限	180日		
	標準小売価格	営業担当にお問い合わせください		