

喜界島産 特別栽培すりごま（白） 30g

「日本で最も美しい村」に認定された鹿児島県喜界島産特別栽培白ごまを100%使用しています。

商品コード	100023
POSコード	4560342330228
希望小売価格（本体）	480円
商品サイズ（mm）	170×100×7
内容量	30g
商品重量	36g
入数	30
ケースサイズ(mm)	320×180×95
商品形態	アルミチャック袋
賞味期間	10ヶ月
ケース重量	1.3Kg



特長、セールスポイント

「日本で最も美しい村」に認定された鹿児島県喜界島産特別栽培白ごまを100%使用しています。喜界島で栽培された白ごまを手作業で丹念に炒ってからすりごまにしました。機械を使用しますと熱で風味が無くなるのを防ぐ為に、全て手作りで焙煎しすりおろしております。

日本のゴマの98%は喜界島で生産されております。喜界島のゴマは粒が小さいですが、香りが高いのが特徴です。

特別栽培は栽培期間中農薬は使用しておりません、化学肥料の使用量を一般慣行栽培の1/2以下にしたものです。

鮮度保持のため脱酸素剤を封入しています。開封後は取り除いてからご使用ください。

原材料名

白ごま（鹿児島県）

保存方法、注意事項、包材情報 他

直射日光を避け、冷暗所で保管してください。

開封後は冷蔵庫に入れ早めにお使いください。

製造方法

ごま洗い→脱水→乾燥→センサー選別→ふるい選別→目視検査→炒る→擦る→冷却→小袋詰め

栄養成分表示（1袋30gあたり）

エネルギー (Kcal)	195.6	灰分 (g)	1.44
たんぱく質 (g)	6.51		
脂質 (g)	16.47		
炭水化物 (g)	5.31		
食塩相当量 (g)	0.02		