

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（税抜）	560円
商品サイズ(mm)DWH	7x100x107
内容量	30g
商品重量	36g
入数	30
ケースサイズ(mm)DWH	95×180×320
ケース重量	1.3Kg
賞味期間	10ヶ月
原産国名	



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）

アレルギー・コンタミネーション・遺伝子組み換え等

※アレルギー（ごま）

※コンタミネーション（無し）

保存方法、注意事項

- ・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。

製造工程

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→商品

栄養成分表示（1袋30gあたり）

エネルギー (Kcal)	195.6
たんぱく質 (g)	6.5
脂質 (g)	16.5
炭水化物 (g)	5.3
食塩相当量 (g)	0.02

包材情報

一括表示情報(裏面)

<p>喜界島産 [白] すりごま</p> <p>●「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。丹念に炒ってすりごまにしました。ごま煎みやごますり等のお料理、ふりかけやお菓子にご利用ください。</p> <p>●賞味期間はパッケージ下部に記載しています。</p>	
<p>【産名】鹿児島県喜界島特別栽培すりごま(白)</p> <p>【原材料名】白ごま(鹿児島県喜界島産)</p> <p>【内容量】30g</p> <p>【賞味期間】パッケージ下部に記載</p> <p>【保存方法】直射日光を避け、冷暗所に保存してください。</p> <p>【販売者】株式会社風と光 鹿児島県伊佐市伊佐町2-21-1</p>	<p>【栄養成分表示】 1袋(30g)あたり</p> <p>エネルギー 195.6kcal</p> <p>たんぱく質 6.5g</p> <p>脂質 16.5g</p> <p>炭水化物 5.3g</p> <p>食塩相当量 0.02g</p> <p>【製造所】鹿児島県伊佐市伊佐町2-21-1 株式会社風と光 〒891-0201 鹿児島県伊佐市伊佐町2-21-1</p> <p>【お問い合わせ先】 株式会社風と光 〒891-0201 鹿児島県伊佐市伊佐町2-21-1 TEL:0995-33-1111 FAX:0995-33-1112 E-MAIL:info@kazetohk.jp</p>