

ZOOM UP コマ由来素材

リグナン胡麻+金胡麻+機能性素材のOEM提案
マイクロパウダー、「ゴマヘルシースナッキング」好調

わだまんサイエンス

(株)わだまんサイエンス(京都市中京区)は、創業明治16年の胡麻司・和田萬のグループ企業。用途・訴求・産地など、さまざまなニーズに対応可能な機能性ゴマ原料を取り揃え、原料・OEM供給から自社ブランド製品の展開まで、多面的にゴマ事業を展開する。胡麻老舗メーカーである「和田萬」ブランドへの信頼感も手伝い、サプリメントから菓子類、ドレツ

シング、ジャム、ソースまで、多分野における採用が進んでいる。OEM供給では、リグナン胡麻、金胡麻と機能性素材(還元型CoQ10など)を組み合わせた製品化が好調だ。

原料アイテムは、「リグナンリッチ黒胡麻(いりゴマ・オイル・ペースト・マイクロパウダー)」「発酵胡麻」「発芽胡麻」「国産胡麻若葉末」「地中海産金胡麻」な

ど。「有機胡麻(海外産)」の供給も増加している。

主力の「リグナンリッチ黒胡麻」は、各種原料でセサミンをそれぞれ規格化している点が最大の特長だ。「セサミン(リグナン類)高含有」で差別化を図り、オイル・ペーストについては、サプリメント用途で定着している。

リグナンリッチ黒胡麻・マイクロパウダーは、(通常のすりごまが8~12メッシュに対して)60メッシュ90%を規格化した微粉砕凍結粉末。スムージー、粉末スープ、顆粒製品での採用が進む。近年では、米国で注目されている新しい

食習慣「ヘルシースナッキング」をキーワードにしたクランチでの採用が相次いでおり、事業の柱になっているという。

「オリジナル青汁原料」として提案する「国産胡麻若葉」については、『リグ菜』で商標登録査定を受けている。今後は専用ロゴともに、新ブランドとして訴求力を強めていく。

同社では、菓子製品へのリグナンゴマの採用拡大を受けて、「胡麻おやつ研究会」を発足し、セサミン・リグナンの表示推奨をはじめ、ゴマの啓蒙活動に注力するなど、さらなる事業拡大に向けて、ハード・ソフトの両面を強化している。

「ごま一筋70有余年」の老舗企業
海外向け案件が好調に推移

大村屋

1937年創業の(株)大村屋(大阪市東住吉区)は、ゴマ製品の製造・販売一筋の老舗企業。「ごまを暮らしに生かす」を企業理念に、家庭用と業務用の各種ゴマ製品をラインアップ。原料や製造過程にこだわり、高品質なゴマ製品を提供している。

家庭用では、練りゴマ関連、すりゴマ関連、いりゴマ関連、黒ゴマきなこ・

ごまドレッシング、その他ごまめやセサミクランチなどのカテゴリーを揃える。

主力商品のひとつ『ねり胡麻チューブ入り』(160g、白・黒)は、使い易さとともに、特殊製法によりすりつぶした黒ゴマタイプと、2種類の中南米のゴマをブレンドした白ゴマタイプがともに発売以来好評で、全国の百貨店(健食コーナー)

やスーパー、生協、DGSなどに流通。近年では、農産物直売スーパーや大型ショッピングセンター内専門店など、販路を拡大している。

また、同社の代名詞といえるのが、『絹ごし胡麻』。白ゴマは、粒が大きく、ゴマのうまみが凝縮されたホンジュラス産の白ゴマを使用。黒ゴマには、ミネラルが豊富なボリビア産の二枚皮(ダブルハスク)を使用するなど、産地を厳選。適度に焙煎し、すりつぶした香味豊かな風味が特徴だ。ラインアップには、『逸品絹胡麻』『ゴマペースト』『すりごまマイルド』などを揃える。

同社では業務用販売にも注力している。独自の調達ルートから安定供給体制を実現。高級ホテルやしゃぶしゃぶ店、ラーメン店、食品加工業者など、幅広い外食産業での採用が増加している。また、海外向けの案件も順調で、米国やドバイ、インドネシア、韓国などからの引き合いが強まっているという。

さらに同社では、一般消費者を対象に、料理研究家を講師とした料理教室も随時開催している。ごまの歴史や、ごまに含まれている成分をひも解きながら、ゴマの魅力を発信。上質なライフスタイルを提案している。

セサミン90%以上「黒ゴマフェノン」
セサミン高含有オイル「黒ゴマフェノンオイル」

フィットファーマ

フィットファーマ(株)(横浜市中区)は、ミャンマー産と、ミャンマーに隣接する中国・雲南省産の黒ゴマから抽出した機能性食品原料『黒ゴマフェノン』(セサミン含有90%以上)、および『黒ゴマフェノンオイル』(セサミン高含有黒ゴマ油)を提案。

『黒ゴマフェノン』は、農業を使用しない選別農家で栽培されたリグナンリッチの黒ゴマ種子を使用。セサミン90%で規格化している点や、加熱しない自然抽出により、「セサミン」を「エビセサミン」に変質することなく、穏やかな製造工程によって抽出した原料である点などを特

徴とする。大手食品メーカーへの採用等により、引き合いは好調だ。

セサミンだけでなく植物由来原料を豊富にラインナップ。インドネシアジャワ島に産出するクスリウコン(ウコンの一種)を原料に、日本で最終精製および脱色処理を行ったクスリウコン抽出物『クスリウコン エッセンシャルオイル』をはじめ、ORAC値の規格化された『生珈琲豆抽出物・クロロゲン酸50%』なども引き合いが多いという。

さらにカテキンやEGCGまで規格した

『緑茶抽出物 ポリフェノール98%』、グルテンフリーで低アレルギーの『米タンパク』などを続々リリースしている。

また、メタボ対策に関するヒト臨床試験データも保有するδ-リッチ・トコトリエノールや、ビルベリーエキス、マリーゴールド抽出物、黒大豆種皮エキスなど、様々な植物由来素材を揃えている。このほか、コエンザイムQ10、植物由来グルコサミン、ヒアルロン酸、アミノ酸各種、α-リボ酸、カルニチンなどもラインナップする。

リグナンリッチ
黒胡麻マイクロパウダー
黒胡麻ペースト

(60メッシュ90%パス セサミン0.8%)
「通常のすりごまより香りが広がる」セサミンリッチな黒胡麻です。
~プロテイン飲料、菓子、スープ、トッピング等へ~

リグナンリッチ黒ごままで栽培された
胡麻若葉末
●有機認定(鳥根産)
●九州産(鹿児島)
※特許査定を受けました
※急性毒性・変異原性試験、ORAC値測定
※黒酢との比較でACE活性阻害作用を確認

- リグナンリッチ黒胡麻ペースト (セサミン規格値0.8%)
- リグナンリッチ黒胡麻油 (セサミン規格値1.2%)
- 発酵胡麻(ほか)
- 胡麻クランチのOEM

◆「ヘルシースナッキング」製品にもリグナン胡麻原料を



胡麻を通じて健康を科学する。香り・機能・個性ある胡麻をお届けします~
株式会社 わだまんサイエンス
本社 〒604-0845 京都市中京区烏丸御池上二条殿町546
TEL 075-222-7318 / FAX 075-222-0318
http://www.wadaman-s.com

クリーム状の 絹ごし胡麻

健康にゴマ料理を

「絹ごし胡麻」で、伝統的な味・胡麻豆腐を手づくりしたり、ゴマのおいしさを生かした焼肉のたれ、しゃぶしゃぶのたれも簡単。ゴマハネーで、バターがわりとしてトーストに、ゴマドレッシングでサラダなど洋風料理にも使っていただくと、ファミリーの健康な食生活が広がります。

OMURAYA
MAIJI HAKUJI

ゴマを暮らしに生かす
株式会社 大村屋
〒546-0035 大阪市東住吉区山坂3丁目10番11号 ☎ 06-6622-0230代