

NEWS

●ニュース

『リグナンマイクロパウダー』でペットフード商品化へ
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、☎075-222-7318）は、『リグナンリッチマイクロパウダー』を活用したペットフードの商品化を推進、自社ブランド商品としての展開に加えて、OEM供給にも対応していく方針だ。

同業者でもありリグナンゴマの搾油を受託している（株）釜屋との共同開発で、ゴマ・消臭素材を使用したペットフードの商品化を進めている。釜屋の愛玩動物用飼料製造工場（熊本市戸島町）では、おやつタイプのゼリー状ペットフード（スティック包装）の受託加工が好調なことから、『リグナンリッチマイクロパウダー』を利用した滑らかなテクスチャーの商品を企画している。商品化に向けては、「獣医との共同開発も検討している」という。

同社は、創業明治16年の胡麻司・和田萬のグループ企業。同社の機能性事業部では、一般のゴマとは差別性のある「リグナンリッチ黒胡麻」「胡麻若葉」とその原料のバリエーション（搾油、微粉末、ペースト、いりゴマ、すりゴマ）を企業

に向けて提案をしている。原料以外にも特にゴマのヘルシースナッキングをコンセプトとしたゴマ菓子に特化してOEM供給を展開しており、今年はオメガ3を訴求した『アマニ&セサミランチ』が自社通販でも手応えがあったとのこと。

新原料としては、昨年から一時休業になっていた中国産「黒五」の原料販売を再開、自社ブランドのゴマ菓子への使用のほか、原料・OEM提案にも力を入れていく。新タイプの『黒五C』は、従来の黒松の実の代わりに桑の実粉末を使用。製法を一括スプレードライ製法から、一部の原料を単独でスプレードライ粉末化と膨化粉碎してブレンドすることで、「口溶けの良いテクスチャーが期待できる」としている。

なお同社では、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2018年に発足。セサミン・リグナンの表示推奨をはじめ、ゴマの啓発活動にも注力、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。

セサミンを規格

香り芳醇

リグナンリッチ黒胡麻 マイクロパウダー

金胡麻マイクロパウダー

●60メッシュ90%パス、胡麻粉末飲料、ふりかけ、生菓子、製菓へ
「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で栽培された

胡麻若葉末

- 有機認定(島根産)
- 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) ●黒五C New!
- 胡麻ランチのOEM

ヘルシースナッキングや、生菓子にもリグナン黒胡麻、金胡麻マイクロパウダーを



●生菓子のトッピングへ



●きなこと一緒に

胡麻を通じて健康を科学する。
～香と機能、個性ある胡麻をお届けします～

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>



株式会社 **わだまんサイエンス**