

ZOOM UP ゴマ由来素材

サブリからスイーツ、石鹸まで、多ジャンルでの採用進む
金胡麻マイクロパウダー、黒五Cなど、新素材の供給も

わだまんサイエンス

創業明治16年の胡麻司・和田萬のグループ企業である、(株)わだまんサイエンス（京都市中京区）は、「リグナンリッチ黒胡麻（いりゴマ・オイル・ペースト・マイクロパウダーなど、全原料でセサミンを規格化）」「金胡麻マイクロパウダー」「発酵胡麻」「国産胡麻若葉末」「地中海産金胡麻」「有機胡麻（海外産）」など、多種多様なオリジナル機能性ゴマ原料をラインアッ

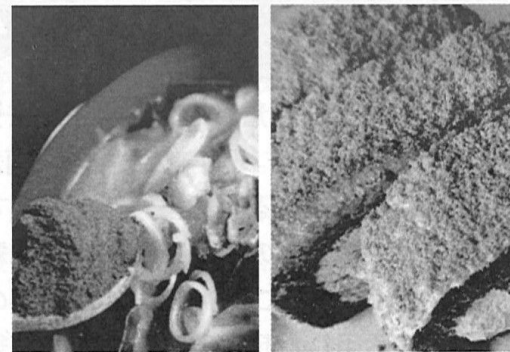
プする。

市場・ユーザーニーズに迅速に対応し、新原料の開発にも積極的に取り組んでおり、昨年には、“胡麻の香りと風味”で差別化を図る「金胡麻マイクロパウダー」や、“口どけの良いテクスチャー”を実現した「黒五C」を上市。原料・OEM供給をスタートしている。

新素材として、リグナンオイルのバイ

プロ原料の残渣を微粉末化した「リグナンリッチ黒胡麻マイクロファイバー（F）」を開発中。同原料は、セサミンをはじめ、ゴマ由来の食物繊維、ミネラル類を通常の胡麻より多く含有する点が特徴。ダイエットユーズのクッキー・バー、スムージー顆粒などへの配合提案を進めていく。

胡麻専門サプライヤーである同社では、「和田萬ブランドへの信頼感」「豊富な原料ラインアップ」「独自エビデンス」が評価され、サプリメントから菓子類、ドレッシング、ジャム、ソースまで、多分野での採用実績を持つ。原料供給のほか、胡麻クランチなどOEM供給にも対応してい



多岐にわたる用途で応用可能

る。ノンフーズ分野での商談も進んでおり、石鹸用途でリグナンリッチオイルが新規採用され、合同会社Anna Makariosが『黒ごまオリーブオイル石鹸～ハチミツ配合～』を発売予定という。

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!**

●胡麻クランチのOEM

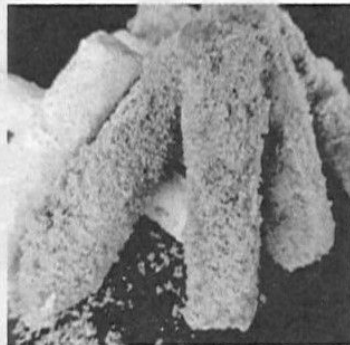
●ヘルシースナッキングや、生菓子にもリグナン黒胡麻、金胡麻マイクロパウダーを



●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～

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る二条殿町546
TEL 075-222-7318 / FAX 075-222-0318
<http://www.wadaman-s.com>

