

んす
だま
わサイ

つきたてごま販売

本 阪急うめだ
店 その場で袋詰め

阪急うめだ本店地下
食品売場は2月25日〜
3月3日、金つきたて

ごまの甘く香ばしい香
りで包まれた。仕掛け
人は、わだまんサイエ
ンスの深堀勝謙社長
で、同社は原料調達か
ら商品開発、さらに販
売手法に至るまで、ご
まの可能性を最大限に
引き出すことを目的に

活動する、ユニークな
加工ごまメーカーだ。
香りに引かれて集ま
ってきた買い物客に、



ごまの魅力をPRするごま
ソムリエ深堀勝謙社長㊦

自らを「ゴマソムリエ」
を称する深堀社長は
「長年のごま研究を通
じて、するのではなく
つくことで原料ごまが
傷つかず、味と香りを
閉じ込めることができ
ることが分かった。し
かも長持ちする」とP
R。加えて、四国山脈
の山頂で採れた樫の木
を自然の形を残して木
臼に仕上げ、沙羅双樹
の杵を使うなど、細部
までこだわりをみせて
いる。
売場では、金つきた
てごまをその場で袋詰
めして販売。商品の食
べ方について質問する
買い物客に対して「ご
まあえや白あえなど何
でも使えるが、ふりか
けのように温かいご飯
にかけて食べるのが一
番おいしい」とし、「手
でつくことで、愛が込
もる。今や愛の時代だ
から」とする深堀社長
は、同様の催事販売を
全国で展開し、多くの
人にごまを通じて愛を
振りまいている。
(佐藤路登世)