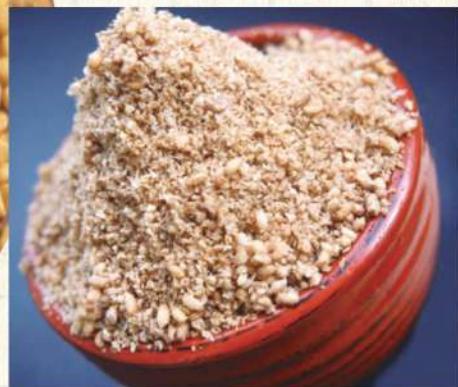


金すり胡麻



なぜ美味しいのでしょうか？

## Ans.1 美味しさの秘密は産地と胡麻の種類

胡麻はもともと、アフリカサバンナ原産の亜熱帯に育つゴマ科植物の種子です。

アフリカから、地中海に渡り、中東、インド、中国そして日本へ渡りました。

それぞれの国で、素敵な歴史と素晴らしい文化を胡麻は創り上げています。

中でも世界的に美味しさの評価が高く最高品質の

胡麻が採れる産地が地中海沿岸。この金胡麻は

通常の白胡麻や黒胡麻に比べて油分が多く、

コクと旨みは最高と評されています。

※産地は、トルコの他エジプト産になる場合もあり、トルコ限定にはしておりません。



## Ans.2 香りのヒミツは焙煎にあり

ごまの焙煎は粒が小さいだけにとても難しい作業です。

焼き過ぎても焦げてしましますし、しっかり芯まで焼けていなければ香りがでません。

焙煎は、芯までしっかり熱が伝わるよう、時間をかけてじっくりと焼き上げます。



## Ans.3 最後は職人のこだわり

美味しさの秘密 !!

最後は、職人芸。

長年の舌で、風味を確認します。



### 【保存上の御願い】

ゴマは香りが命です。吸湿するとせっかくの香りと風味が損なわれます。そのため、袋はアルミ密閉袋を使用しています。お使いになった後は、チャックをしっかりと締めて、冷蔵庫等冷暗所でご保存してください。(賞味期限は製造後半年ですが、美味しく召し上がって頂くために、開封後は1ヶ月を目安にお使い下さい。)

胡麻はどれでも同じと思つていませんか？

「芳醇な香りとコク、旨みをもつ『金胡麻』はまさにスペイイスの王様！」

# さじ 金すりごま一匙は、まさに お試しください!! セサミマジック♪

料理に一振りで、たちまち野菜、ご飯、スープの味に深みと旨みがアップします。

(金すりごま大匙1杯約10gでセサミンが約40mgとれます。)



◎味噌汁へ

◎デザート、朝のグラノーラ等へ

## 金すりごまを使用したカラダにうれしいお奨めメニュー

美味しいだけでなく、ゴマは良薬口に旨し、の毎日とりたい機能性素材。



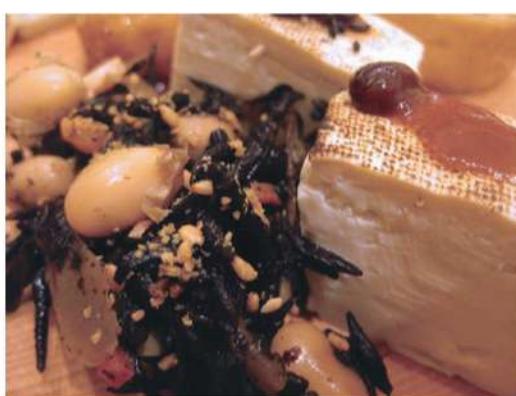
● 金すり胡麻をサラダ、和え物へ  
※ビタミンA、Cの豊富な野菜と一緒に



● 朝食に金すり胡麻の  
ライムギチーズトーストで  
セサミンチャージ!



● 血圧の気になる  
人にお奨め!!  
胡麻たっぷりの「ゴマ団子」



● 大豆と胡麻は、アミノ酸組成からも  
理想的な食べ合わせ。  
女性の熟年をサポートする大豆イソフラボン  
と、胡麻のリグナンをぜひ一緒に。



● 胡麻のセサミンは、アルコールをとった  
前後にもお奨めです。おつまみにも!!  
「鳥軟骨金胡麻焼」「金胡麻いわし」



撮影・料理・文責 内田あゆみ (管理栄養士)

■企画・開発: 株式会社わだまんサイエンス ☎604-0845 京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町546