

2022年3月14日

お取引各位

株式会社わだまんサイエンス
機能性素材、OEM事業部
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

リグナンリッチ黒ごま油の2工場での製造のご案内

前略

平素より、「リグナンリッチ黒ごま油」を御使用頂き感謝する次第でございます。

当該原料は、2010年以降より堀内製油および、太田油脂㈱の2工場での搾油品、供給をさせて頂いてまいりましたが、2020年11月には、別紙のような理由で一旦、堀内製油製のみの供給をさせて頂いておりました。（別紙ご参照ください。）

今回、下記のような理由で、再度2工場での製造を再開したく、ご案内をさせて頂く次第です。

<堀内製油及び太田油脂2工場での製造の理由>

- ① 一昨年より「リグナンリッチオイル」の需要自体が増加し、堀内製油での生産量が増加しつつある点。
- ② 堀内製油での、他原料の胡麻油の搾油（例、金胡麻）の生産数量が増え、今後リグナンリッチオイルの生産予定が調整しづらくなる可能性が予定される点。

なお、従来どおり太田油脂製も堀内製油製も、セサミンの規格、納入価格については差異はございません。

（色調については、若干太田油脂の色調が濃い場合もございます。）

今後弊社としては、ご注文を頂いた時点で、どちらの工場製の原料を出荷させて頂くかについては、ご連絡をさせて頂きます。

何卒ご理解を頂きたくお願い致します。

※なおご不明な点は、（株）わだまんサイエンス担当内田までご連絡を頂きたく
お願い致します。（携帯：080-3414-8346）

2020年11月9日

お取引各位

株式会社わだまんサイエンス
機能性素材、OEM事業部
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

リグナンリッチ黒ごま油の工場一本化のご案内

前略

平素より、「リグナンリッチ黒ごま油」を御使用頂き感謝する次第でございます。

2010年以降より堀内製油および、太田油脂㈱の2工場での搾油品の供給をさせて頂いてまいりましたが、下記のような理由により、太田油脂製の2020年6月のロットをもちまして、堀内製油製の原料に一本化させて頂く方針でございます。

<堀内製油製への一本化の理由>

① 原料胡麻の高騰による原料のコストアップ

別紙食糧新聞 2019年7月12日付にもありますように、世界的に胡麻原料が高騰しており、弊社でも2018年産より、輸入価格のコストアップによる原料価格のアップを製造者㈱和田萬からも要請をうけております。

② 加工歩留まりの低下

上記に加えて、太田油脂製については、以前より加工歩留まりの低下が確認され、堀内製油製に比べて数割のコストアップが想定されています。

上記を考慮した上で、当面は堀内製油製に一本化して「リグナンリッチ黒胡麻油」をご供給させて頂く所存であります。

(現時点では、一本化させて頂きますが、今後も太田油脂製を製造する可能性もございます。)

弊社の都合ではありますが、何卒ご理解を頂き今後ともご愛顧を頂きたくお願い致します。

なお、堀内製油製、太田油脂製は、搾油方法は若干異なりますが、原料の規格は同一でございます点、ご了承頂きたくお願い申し上げます。

<参考添付資料>堀内製油製の外観変更ご案内書

2019年7月12日付食糧新聞、
2工場のセサミン分析履歴一覧