

リグナンリッチ黒胡麻と 有機もち玄米を使用した、 マクロビタイプのあられスナック

リグナン胡麻と「有機もち玄米「みやこがね」
国産有機認定もち米100%使用

軽い食感の
さつくさつタイプ



砂糖、香料、人口甘味料、
食品添加物、着色用不使用



胡麻ふんわり揚げ

リグナンリッチ黒胡麻・
金胡麻使用

創業80余年 精華堂霰総本舗
有機もち玄米使用

セサミン 4mg含有
(製品10g約9枚中)

一般のコマで
270粒~880粒に含有する
セサミンに相当



もち玄米と胡麻の搗きこみ工程

品名 胡麻ふんわり揚げ
名称 米菓
原材料名 有機もち米(国産)、植物油、黒胡麻、金胡麻、白醤油(小麦・大豆を含む)、みりん、昆布、鰹節
内容量 40g
価格 580円(税込)

同じ工場内で乳成分・卵・落花生・カニ・エビ・リンゴ・ゼラチン・鶏肉を使用した製品を製造しております。

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	496 kcal	炭水化物	62.9 g
たんぱく質	6.9 g	糖質	58.6 g
脂質	25.0 g	食物繊維	4.3 g
		食塩相当量	1.8 g

本品3枚約3.3g中の熱量は16kcalです。※左記は実測値一例です。
分析：食環境衛生研究所成績書NO.17100222③

※背景は中国「神農本草経」より

企画・開発 (株)わだまんサイエンス 〒604-0845 京都市中京区二条殿町546 NT都ビル9F <http://www.wadaman-s.com>

販売者 京都・ごまの専門店ふかほり 通販事業部電話: ☎0120-46-1158 FAX: 077-575-4148 インターネット ごまナビ 検索

共同開発・製造者 (株)精華堂霰総本舗 宮城工場 〒989-6228 宮城県大崎市古川清水字新田65-1 <http://www.seikadoarare.co.jp>

◆国産有機認定玄米「みやこがね」のおいしさと安全

農薬も肥料も使わないお米「国産有機玄米みやこがね」のみを使用した自信の美味しさです。（「奇跡のリンゴ」の木村秋則さんの指導で肥料も除草剤も使わないで育てた国産有機認定米100%）

製造者の「精華堂霰総本舗」は十年以上前から木村氏のご協力を頂きながら、肥料すら使わない大地の力だけで育てる「自然栽培農法」の田圃を少しずつ拡げています。

※日本でうまいといわれているもち米10種類（新潟・宮城・東北他県と滋賀・島根各県・九州等）の味くらべをしました。その中の1品が「味が良く、こくもあり」しかも後味の良いのがあり、現在商品の中心となっている宮城県の「みやこがね」もち米でした。（精華堂霰総本舗のHPより）



◆セサミンリッチなリグナンリッチ 黒ごまと香り芳醇な金胡麻使用

セサミンが通常の胡麻の2から7倍含有のリグナンリッチ黒胡麻（ミャンマー産）とトルコ産の金胡麻を使用しています。

製品10g（約9枚）中4mgのセサミンを含有

リグナンリッチ黒胡麻については

<http://www.wadaman-s.com/products/rigunan/doc/LignaneRichPanf230102.pdf> を参照下さい。



美味しい!安心で、ココロとカラダもご機嫌
～モニタリングで嬉しい声を頂きました～

食感も軽いので、
歯に自信がない

私にもたべられ、指が止まりません。
（70代女性）

小さな子にも
安心して食べさせられ嬉しい!
モニタリングでは孫がもっと!
食べたいと、ねだられました
（50代女性）

スープや
お味噌汁などにも、
クルトン、お麩のようにも
使えそう…。（50代女性）

胡麻セサミンも期待できるし、
お酒のおつまみにも良いかも…。
（40代男性）



料理にも

●朝、シリアルや
ヨーグルトに添えて



●スープのクルトン、
味噌汁に添えて



●シーザーサラダ等へ

