

商品規格書

株式会社 和田萬

〒530-0046 大阪市北区菅原町9-5

TEL:06-6364-4387 FAX:06-6364-7380

E-mail:wada@wadaman.com

2025年10月17日

ふりがな	(とくさい)くろたんばすりごま					
商品名	黒丹波すりごま					
名 称	すりごま	JANコード	-			
参考上代(税別)	-	商品番号	1135k150			
製造者	株式会社和田萬					
	住所:大阪市北区菅原町9-5		TEL:06-6364-4387 FAX:06-6364-7380			
製造所	株式会社和田萬 八尾工場					
	住所:大阪府八尾市老原7-97		TEL:072-991-3564 FAX:072-991-3574			
商品規格	形状	粗い粉状				
	内容量	15kg	ケース入数	-	ケース材質	-
	品質保持剤	無				
	内装材質	PE		外装材質	紙	
商品形態		サイズ			総重量	
	商品	約830×420×170mm			15300g	
	ケース	-			-	
商品特長	兵庫県丹波市産の特別栽培の黒ごま100%使用。粒の芯までしっかりと火を通し、「ぷっくり」と膨らんだごまを、昔ながらのすり鉢方式ですりました。うまみを十分に引き出したすり胡麻です。					
召し上がり方 利用方法	そのままお使いいただけます。ごまあえや料理のアクセントとして、ふりかける。味噌汁や麺類、飲み物に入れて。パン生地に練りこんだり、スイーツのトッピングに。					
原材料	黒ごま(兵庫県・丹波市産)					
遺伝子組み換え	対象外					
残留農薬	残留農薬一斉検査で基準値内					
賞味期限	製造日より 6ヶ月 (開封後はお早めにご使用下さい)					
ロット表示方法	製造日 YY.MM.DD					
保存方法	直射日光・高温多湿をさけ常温で保存					
アレルギー	ごま					
コンタミネーション	同一工場内で、アーモンドの取扱い有り。					
その他注意事項						
栄養成分 (100g当たり) ※日本食品標準成分表 2020年版(八訂)による 推定値	エネルギー	605kcal	微生物規格	項目	規格値	
	たんぱく質	20.3g		一般生菌	1000個/g以下	
	脂質	54.2g		大腸菌群	陰性/0.1g	
	炭水化物	18.5g				
	食塩相当量	0.00g				
製造工程	原料投入→選別→水洗い→脱水→焙煎→仕上げ選別→金属検知機 (Fe0.7mm,SUS1.0mm以下)→色彩選別機→マグネット→計量→充填→表示確認→保管→すり加工→マグネット→ふるい選別→充填→計量→表示確認→保管→出荷					