

2018年11月6日

お取引各位

株式会社わだまんサイエンス

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



前略

平素より、「リグナンリッチ黒ごま油」を御使用頂きありがとうございます。

2006年の開発当初より、当該胡麻油については、搾油した後の「搾油残さ」についてもセサミファイバーとして食品への利用を鑑み、搾油前に通常の搾油原料では工程として入れない「洗浄」「選別工程」を、(株)和田萬八尾工場にて実施しておりました。

2019年1月の製造品より、太田油脂製のリグナン胡麻については、搾油残さを食品へ使用しない前提で、工程を変更し、一般の胡麻油と同様に「未洗浄品」にて焙煎、搾油を実施することになりましたので、原料規格書の一部の修正をさせていただきますので御了承頂きたいお願い致します。

※なお堀内製油製については、従来どおりの工程で実施する予定であります。

上記のように工程を変更することにより、(株)和田萬の八尾工場からの出荷が迅速に行われることが期待でき、生産遅延の原因になりにくい長所がございます。

また上記の工程変更による、規格値の変更については、ございませんので、ご理解を頂きたいお願い致します。