

ゴマテイン

(リグナン胡麻油のバイプロ原料)

使用の

胡麻フリカケのご提案

(株) わだまんサイエンス

機能性素材OEM事業部

2025年9月16日

◆いま、なぜ胡麻ふりかけ？

ゴマふりかけが日本で定着した理由の分析

ゴマフリカケ（ごまふりかけ）が日本の食文化に根付いた背景には、下記のような要因が相互に作用していると考えられます。

手軽さ

調理の簡便性が最大の魅力です。ふりかけはそのままご飯にかけるだけで済み、調理時間や手間を大幅に削減できます。例えば、魚介類や野菜と組み合わせたレシピでも、ふりかけをトッピングするだけで風味を簡単にアップでき、忙しい日常生活に適しています。

保存性の高さも貢献しています。乾燥状態で長期保存が可能のため、常備品として活用しやすく、食卓の効率化を支えています。

米食文化との親和性

日本の主食である米との相性が抜群です。ふりかけは米の味を引き立てる調味料として設計されており、特にゴマの香ばしさが白飯の風味を向上させます。米を中心とした食事スタイル（例：朝食のご飯やおにぎり）で頻繁に利用され、伝統的な食習慣に自然に溶け込んでいます。

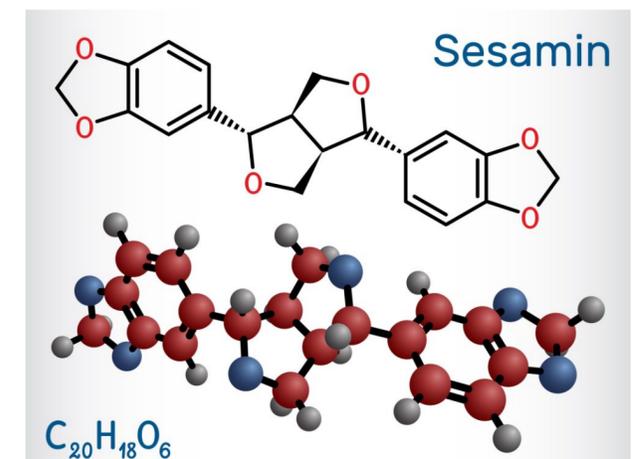
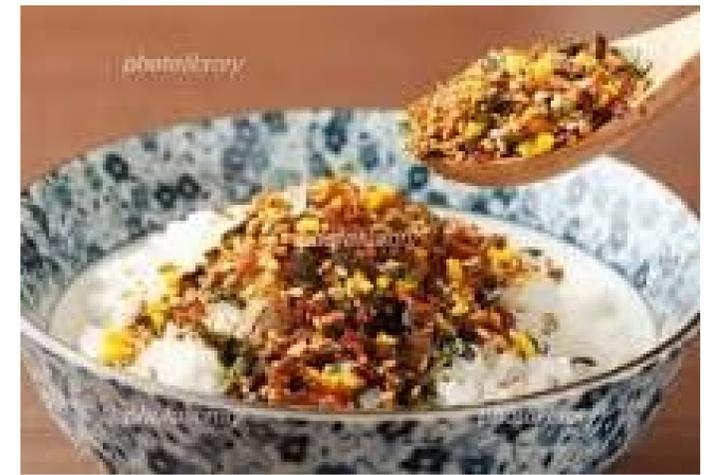
コスパの良さ

価格面での優位性。

健康面への役割

ゴマに含まれる栄養素が健康効果を発揮します。抗酸化作用を持つゴマリグナンやビタミンEは老化予防に寄与し、セサミンにはコレステロール低下作用、血圧安定作用が確認されています。

日常的な摂取で栄養バランスを補完できる点も重要です。不足しがちなミネラルや食物繊維を手軽に補えるため、健康意識の高い層から支持されています。



◆胡麻との相性抜群の6素材で、健康と美味しさをご提案

筋肉サポート

鰹節と



タンパク質、ビタミンDの摂取に

美肌

大豆キナコと



イソフラボンで美肌訴求へ



骨対応

桜海老と



カルシウム訴求へ

抗酸化

アーモンドと



ビタミンE摂取で
胡麻セサミンと抗酸化

抗酸化、
肝臓保護

赤シソ、青シソと



ロズマリン酸摂取で抗
酸化、肝保護作用へ

腸活

大粒にらネギ
(無臭ニンニク)と



イヌリン(食物繊維)
と乳酸菌で腸活へ

◆ゴマテインはミャンマー産リグナンリッチ黒胡麻の搾油残渣(バイプロ原料)です。



リグナンリッチ黒胡麻
焙煎品



80メッシュ90%パス
に凍結微粉碎

■リグナンリッチ黒胡麻と一般の黒胡麻はここがちがう

■ずばり!胡麻有効成分リグナン(セサミン)含量が2から5倍の胡麻(単位g)

リグナン成分	リグナンゴマ	通常の黒ゴマ (中国産実測例)	倍率	通常の黒ゴマ (ミャンマー産実測例)	倍率	通常の黒ゴマ (有機ポリビア産実測例)	倍率
セサミン	1.07	0.155	6.9	0.498	2.1	0.263	4.06
セサモリン	0.403	0.145	2.7	-	-	-	-
セサモール	0.004	0.002	2	-	-	-	-
合計	1.477	0.302	4.9	-	-	-	-

※表は100g中の実測値を使用しています。試験機関:財団法人日本食品分析センター

黒ゴマ:第101030151号、リグナンゴマ:第102013512号、※ミャンマー産実測例成績書 NO:17066214001、有機ポリビア産実測成績書NO:17066214002

■胡麻由来天然セサミンで抽出セサミンではありません。

■ミャンマーの特定の地域で無農薬栽培

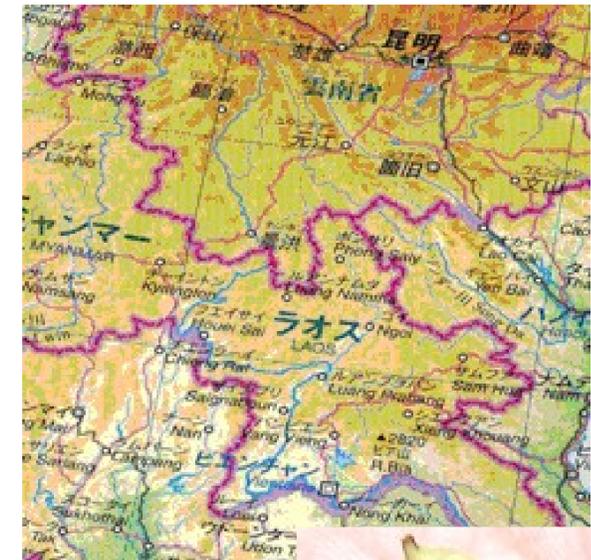
●農薬を使用しない、ミャンマーの選別農地で栽培しています。

(残留農薬ポジティブリストに対応、

300種~4334農薬の分析済みです。)

輸入クropp毎に分析しております。

■種描登録済みです。(ITCFA2001.2002;2010年)



◆ゴマテインの特徴は4つ

- 原料の胡麻は、通常の胡麻よりリグナン、セサミン等がリッチな胡麻を使用
- 胡麻油を搾った搾油残渣を凍結粉碎で微粉末へ
→通常のすりごまより、消化がしやすく高齢者にもお奨めできます。
- 脂質が約半分減少しているので、普通のごまに比べてたんぱく質は約1.8倍、食物繊維は約2倍、カルシウムは1.5倍です。
- SDGsも目標として「作る責任、使う責任」もコンセプトに、資源の有効活用を意識しています。



◆ゴマテインの栄養成分の比較

成分	ゴマテイン	ペーパースト	リグナン いりごま (マイクロパウダー)	一般品 いりごま
成績書NO	2101248	209050211	206070621	7訂
水分	3.1	0.7	1.5	1.6
たんぱく質	37.1	18.5	18.7	20.3
脂質	21.6	55.8	54.4	54.2
糖質	0.2	5.4	5.6	5.9
食物繊維	28.4	14	19.8	12.6
熱量(kCal)	400	626	644	599
灰分	9.6			5.4
ナトリウム (mg)	12	1.3	1.5	2.0
食塩相当量	0.03			
カルシウム	※1800mg		1200mg	

◆企業向け業務用ラベルと新聞掲載紹介記事（健康産業新聞FAX速報）

ゴマテイン
リグナンリッチ黒胡麻
マイクロパウダーF100%（一部脱脂原料）

名称：黒胡麻脱脂残さ凍結粉碎品
 原材料名：いりごま（国内製造）
 内容量：1kg
 賞味期限：
 保存方法：直射日光を避け冷暗所で保存ください。開封後は、チャックを締め、お早めにご使用ください。
 販売者：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る
 二条殿町546 TEL075-222-7318

加工者：特定非営利活動法人ロンの家福祉会
 〒274-0825 千葉県船橋市前原西4丁目4-8

■栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー400kcal、タンパク質37.1g、
 脂質21.6g、炭水化物28.6g（うち糖質0.2g、
 食物繊維28.6g、ナトリウム12mg、
 食塩相当量0.03g

※セサミン含有量は
 6g（大さじ一杯）に約24mgです。
 ※数値は分析値です。

（令和7年） 5月23日 金曜日

健康産業

第2930号

わだまん、プロテイン高含有の新原料「ゴマテイン」上市

わだまんサイエンス（075・222・7318）は来月から、ゴマ由来の植物性プロテインと食物繊維を豊富に含む新原料「ゴマテイン」の原料・OEM供給を開始する。

通常のゴマと比較して、タンパク質を1.8倍、食物繊維を2倍以上含むことに加え、低カロリー（400kcal）であることをアドバンテージに、ゴマ由来の新規プラントベース素材として提案していく。ダイエットユースに適した素材として、サプリメントや一般食品、菓子類、ベーカリーなど、多ジャンルへの提案を進める。「ゴマテイン」は、リグナンオイルの搾油残渣を原料に、80メッシュ90%パスで素材化した凍結微粉碎品。胡麻由来の脂質を約60%脱脂することで、一般の胡麻と比較して、熱量を33%カットしている。

健康産業
速報
FAX 通信

発行インフォマーケッツ
 ジャパン（株）速報編集部
 本社 〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町
 1-8-3 神田91ビルディング
 TEL 03-5299-1011
 FAX 03-5299-1010
 週2回発行
 税別購読料
 年間 68000円
 半年 38000円

※FAX速報は記事のみ掲載です。

◆業務用 規格書と荷姿

原料/商品規格書		
規格書変更履歴	2025年5月:原料名・賞味期限変更24カ月から36カ月へ 2024年4月:賞味期限を18カ月から24カ月へ 2022年2月1日:追記参考セサミン値 2021年10月20日追記 作成2021年9月27日	
商品名(原料名)変更後	リグナンリッチ黒胡麻マイクロファイバー(F) ゴマテイン(リグナンリッチ黒胡麻マイクロファイバー(F))	
量目	10kg(内装1kg入りアルミスタンドパウチ×10袋)/ ダンケース 1kg入にエージレス封入	◆製造者1(原料胡麻洗浄選別工程) 株式会社和田萬 大阪市北区菅原町9-5 有機認定工場:八尾工場 大阪府八尾市老原7-97 (JAS法に基づく有機加工食品生産行程管理者の認定)
使用原料	リグナンリッチ黒ごま(ミャンマー)	◆製造者2(原料胡麻搾油工程) 有限会社堀内製油 〒869-4803 熊本県八代郡氷川町吉本94 TEL.0964-43-0221 / FAX.0964-43-4221
保管条件	直射日光や高温多湿を避け、常温で保管して下さい。(20℃以下が望ましい)	◆製造者3(搾油後原料粉碎工程) 大阪ガスリキッド株式会社 〒592-0001 大阪府高石市高砂3-7 TEL: 072-269-2981 FAX: 072-269-2982
販売者	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る二条殿町546 TEL:075-222-7318	◆製造者4(1kg小分け加工工程) 特定非営利活動法人ロンの家福祉会 〒274-0825 千葉県船橋市前原西4丁目4-8 TEL.047-478-3701
賞味期限	製造日より24ヶ月(暫定設定)から36ヶ月(暫定設定)へ更新(2025年5月より) (開封後は1ヶ月)	
商品特徴	「リグナンリッチ黒ごま」とは通常の胡麻の2~5倍のセサミンを含有する黒胡麻です。 この胡麻の搾油残渣を超低温粉碎機により、凍結粉碎した原料です。(80メッシュ90%パス)	
品質規格	一般生菌数 (暫定値)	5000以下/g (株)和田萬八尾工場の選別工程
	大腸菌群	陰性
	水分	6%以下(暫定値)
セサミン値 (参考実測値)	セサミン値	0.422% (分析書NO:21018212001)
	エネルギー	400kcal、水分 3.1g
成分実測例 (100gあたり) ※分析書 NO:210121048 2021年2月5日 (株)食環境衛生研究所	タンパク質	37.1g
	脂質	21.6g
	灰分	9.6g
	糖質	0.2g、食物繊維28.4g
	食塩相当量	0.03g
原料表示・添加物	ごま、または黒胡麻 ・ なし	
アレルギー表示	ごまは2013年9月20日よりアレルギー表示推奨の対象になりました。 「ごま」「胡麻」等の表示をお願いします。また最終粉碎工場は、卵、オレンジ、鮭、大豆、鶏肉、桃、ゼラチン、リンゴ、アーモンド、キウイフルーツの粉碎ラインと同じラインを使用しております。	
遺伝子組換え	現時点において、ゴマに遺伝子組換え品種は存在していません。よって組替の有無の対象外。	
残留農薬	残留農薬一斉検査で不検出(モニタリング「種実類」全項目)	
BSEに関する原材料の使用	なし	



1ケース1kg×10袋入り

