

2025年1月13日

関係各位

株式会社わだまんサイエンス
機能性素材・OEM事業部

代表取締役 深堀 勝謙、東京担当 内田

本社：〒604-0845 京都市中京区烏丸御池上る二条殿町 546

TEL075-222-7318

◆鹿児島産胡麻若葉の賞味期限延長の予定のご連絡について

平素よりリグナン胡麻および、リグナン胡麻より栽培の胡麻若葉（鹿児島産）についてはご利用を頂きありがとうございます。

現在胡麻若葉（九州鹿児島産）については、賞味期限を暫定 2 年半で設定をしておりましたが、胡麻若葉（有機島根産）と同様に 5 年半に変更をさせて頂きたくご連絡をさせて頂きます。

◆設定変更の根拠について（別紙ご参照ください）

- ①現在の保存ロットの水分、微生物に問題がない点
- ②ポリフェノールについても従来品 1300 から 1800mg%の結果に対して 1900mg%と差異がほとんどない点
- ③島根産および鹿児島産について、色調の変化についても極端な変化が見られない点は過去にすでに確認されている点、をもって、胡麻若葉（鹿児島産）を島根産有機胡麻若葉同様に賞味期限を 5 年半とさせて頂きます。

◆変更のロットの出荷予定

2025年3月の出荷分より、ロット 220909 の 2025年3月8日について 2028年3月8日の賞味期限とさせて頂く予定です。

⇒2025年3月8日から 2028年3月8日への変更

◆ご注文のご予定についてのお願い

なお、既存原料在庫の賞味期限変更に伴い原料の出荷上、ご迷惑をかける場合がございますので、2から3月のご注文の予定について、ご連絡を頂ければ幸いです。何卒ご理解を頂きたくお願い致します。

◆参照資料について（微生物、水分、ポリフェノール結果）と従来の原料添付の成績書ロット 220909

Shokukanken

株式会社 わだまんサイエンス 御中

〒804-0845
京都府京都市中京区烏丸浄土上二条御所548
Tel 075-322-7318 Fax 075-322-0318

株式会社 食糧微生物研究所
〒790-7107
愛媛県喜多郡山口町南1-2-1
TEL 077-259-3411
0249-8207 3410
0249-8207 3409

検査結果報告書

受付番号: No.241220091-1
受付日: 2024年12月21日
報告日: 2024年12月21日
依頼名: 福岡県児島産粉第220909 10gよりサンプリング
備考:

上記検体につきまして、検査結果を以下のとおり報告いたします。

【検査結果】

検査項目	検出値	単位	判定方法
一般細菌数	<10 ²	cfu/g	標準許入値迄
大腸菌群	陰性	0/g	BGLB培地

品質保証部 部長

Shokukanken

株式会社 わだまんサイエンス 御中

〒804-0845
京都府京都市中京区烏丸浄土上二条御所548
Tel 075-322-7318 Fax 075-322-0318

株式会社 食糧微生物研究所
〒790-7107
愛媛県喜多郡山口町南1-2-1
TEL 077-259-3411
0249-8207 3410
0249-8207 3409

検査結果報告書

受付番号: No.241220091-1
受付日: 2024年12月21日
報告日: 2024年12月21日
依頼名: 福岡県児島産粉第220909 10gよりサンプリング
備考:

上記検体につきまして、検査結果を以下のとおり報告いたします。

【検査結果】

検査項目	検出値	単位	判定方法
一般細菌数	<10 ²	cfu/g	標準許入値迄
大腸菌群	陰性	0/g	BGLB培地

品質保証部 部長

Shokukanken

株式会社 わだまんサイエンス 御中

〒804-0845
京都府京都市中京区烏丸浄土上二条御所548
Tel 075-322-7318 Fax 075-322-0318

株式会社 食糧微生物研究所
〒790-7107
愛媛県喜多郡山口町南1-2-1
TEL 077-259-3411
0249-8207 3410
0249-8207 3409

分析結果報告書

受付番号: No.241220091-2
受付日: 2024年12月21日
報告日: 2024年12月10日
依頼名: 福岡県児島産粉第220909 10gよりサンプリング
備考:

上記検体につきまして、分析結果を下記のとおり報告いたします。

【分析結果】

分析項目	分析値	分析方法
水分	4.1	g/100g 減圧乾燥法

品質保証部 部長

製品試験成績表

通記 令和4年10月12日

届中

品名: 福岡県児島産粉(九州産)濃度調整品 7904-0845
京都府京都市中京区烏丸浄土上二条御所548
Lot: 220909

分析項目	規格	試験結果	判定
包 装	密封、異物が無く 特有の味を有する	異味、異物が無く 特有の味を有する	適
水 分 量	0%以下(目安値)	4.0%	適
一般細菌数(個/g)	3.0×10 ⁴ 個/g以下	1.5×10 ² 個/g	適
大腸菌群(個/g)	陽性	陰性	適
異 味	認めない	認めない	適
吸湿度(%)以下	30ppm以下	10ppm未満	適
ヒ酸(A ₀)以下	3ppm以下	0.03ppm	適

備考: 水分、一般細菌数、大腸菌群は受託先(株)セイシン企業山口宇部工場での試験結果による。試験日: 2022年9月20日(工事NO.194922009491)

<検査方法>

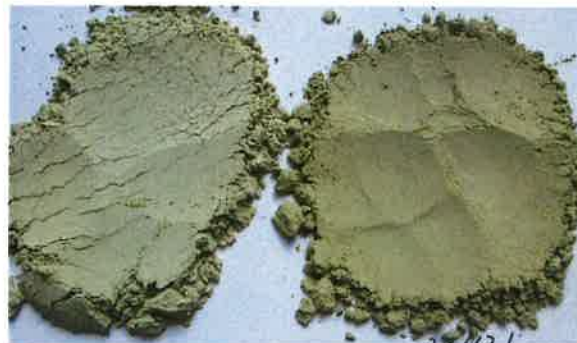
製一般細菌数(標準希釈法)	名 称	福岡県児島産粉(九州産)
大腸菌群(EMB法)	品 名	児島産粉
水分: 真空乾燥法(107℃30分)	部材名	福岡県児島産粉
食品微生物検査法	内容量	10kg
製業者: 工業	賞味期限	2025年3月31日
検査機関: 食糧微生物研究所	賞味期間	2年(暂定)
成績書NO.220922050	検体方法	標準(標準)
	販売先	株式会社 わだまんサイエンス
	京都府京都市中京区烏丸浄土上二条御所548	

製業者: 株式会社 食糧微生物研究所 京都北条(100%) 京都北条(100%)

◆色調については既に2013年に2007年の5年前のロットとの比較において、品質を損なう範囲の色調の変化ではない点について確認をしております。

至近ロット250528（2013年）とロットの231121と比較した。

■左)2007年12月15日ロットと右) 250528ロット ■左)2007年12月15日ロットと右)ロット231121



◆2022年からの上組(株)倉庫での保管画像（2025年1月撮影）

