



令和の 衝撃開発!

ごま、醤油、わさび、ガーリック、オニオン、塩が
一丸となって和牛の脂に溶け込みます。

和牛用 ごま

「刺身用ごま」から誕生した新しい美味しさの物語

■タレを超える調味料。胡麻専門店が辿り着いた新発想。

「刺身用ごま」をご愛用されている皆様から、「これ、お肉にも合いますよ!」というお声をいただいたことがきっかけで、私たちはさらなるごまの美味しさと可能性を追求しました。こうして誕生したのが、お肉のための特別な調味料「和牛用ごま」です。

■高級和牛の繊細な美味しさを一層際立たせる。

厳選されたごまと、醤油、わさび、ガーリック、オニオン、塩による絶妙な組み合わせが和牛の豊かな脂と溶け合うことで、旨味を一層引き立たせます。一振りするだけで、ジューシーな脂と香ばしいごまのハーモニーが口いっぱいになり、贅沢なひとときを演出します。

■外国人にも人気!「和牛用ごま」で味わう新しいスタイル。

和牛をもっと美味しく、もっと特別に。タレではなく、「和牛用ごま」で味わう新しいスタイルの調味料が、あなたの食卓を彩ります。タレで服が汚れないのも魅力のひとつです。「刺身用ごま」の革新が生んだ「和牛用ごま」。和牛への愛を込めて、ぜひその新しい味わいを体験してください。

和牛用ごま適合表

和牛霜降り肉の焼肉・ステーキ	★★★★★
和牛赤身肉の焼肉	★★
和牛しゃぶしゃぶ・すき焼き	★
牛タン焼き肉	★★★
ローストビーフ	★★★
豚バラの焼肉	★★★
鶏肉の焼肉	★
焼き鳥	★★
とんかつ	★★★
まぐろ、かつお等赤身魚の刺身	★★★
魚フライ	★★★
サラダ	★
ごはん	★★

◎ステーキには、焼く前に少量の塩コショウをかけていただくのもお勧めの調理法です。

和牛用ごま

【原材料名】いりごま白(国内製造)、フライドガーリック(ガーリック、植物油)、フライドオニオン(オニオン、植物油)、青のり粉末、デキストリン、食塩、乳糖(乳成分を含む)、醤油(小麦・大豆を含む)、グラニュー糖、わさび葉、澱粉/調味料(アミノ酸等)、香料、着色料(カラメル色素)、甘味料(天草、サッカリンNa)、酸味料(コハク酸)

栄養成分表示 1袋(55g)あたり

エネルギー	302 kcal
たんぱく質	10.7 g
脂質	20.1 g
炭水化物	18.4 g
食塩相当量	1.7 g

(推定値)



— 55g 市販品 —



— 250g 業務用 —

●55g 市販品
680円(税込)

●250g 業務用
2,000円(税込)

賞味期間
製造日から半年間

自社調べ

胡麻専門店

ごまの蔵

株式会社セサミライフ

TEL:0120-79-6508 FAX:058-370-3395

E-mail : sesamelifelife@arion.ocn.ne.jp