

濃厚な香りと旨味

国内産 いりごま・金 国内産 すりごま・金

◎希少な国内産金ごまを使用 ◎少量ずつ香ばしく自社焙煎 ◎和え物、サラダ、ドレッシング、製菓、麺類の薬味に

20779 〈ムソー〉

国内産いりごま・金 New

焙煎していますのでそのままご使用いただけます。再度軽く炒っていただいたり、すっていただくと胡麻の香りがよりいっそう広がります。〈35g〉

640円(本体価格) 691円(税込価格)

○JAN : 4978609207792

○入数(発注単位) : 50(1)

○原材料 : ごま(国内産) ○アレルギー…なし

○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



1月23日発売

20780 〈ムソー〉

国内産すりごま・金 New

煎る・する手間が省け、すぐ使えるので大変便利です。金ごまの香りが、料理をひきたてます。〈30g〉

640円(本体価格) 691円(税込価格)

○JAN : 4978609207808

○入数(発注単位) : 50(1)

○原材料 : ごま(国内産) ○アレルギー…なし

○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



1月23日発売



20784 〈ムソー〉

国内産 いりごま・白

〈35g〉

640円
(本体価格)
691円
(税込価格)



20786 〈ムソー〉

国内産 すりごま・白

〈30g〉

640円
(本体価格)
691円
(税込価格)



20783 〈ムソー〉

国内産 いりごま・黒

〈35g〉

580円
(本体価格)
626円
(税込価格)



20785 〈ムソー〉

国内産 すりごま・黒

〈30g〉

580円
(本体価格)
626円
(税込価格)



白・黒・金ごまを 使い分ける

「甘みの白ごま、コクの黒ごま、香りの金ごま」。例えば日本料理には風味が控えめな白ごまがよく使われます。金ごまは、ごまの香りや味を全面的に出したいお料理におすすめです。(大村屋・黒子さん談)

金いりごまで
「まぐろの叩き〜金ごま衣」



まぐろのサクに軽く塩をして金いりごまをまぶし、油をうすくひいたフライパンで両面をばりっと焼きます。

金すりごまで
「インゲンのごま和え」



ゆでたインゲンを金すりごまと砂糖、醤油で和えます。