

豊年屋の純ねりごま

豊年屋の純ねりごまは焙煎したごまを細かく摩砕し、何も足さず添加物等は使用せずにごま100%で出来ています。

豊年屋では熟練の技と専用機械の組み合わせで、滑らかで香りの良い純ねりごまを製造しております。

用途により様々なサイズや種類をご用意しております。お客様のご要望に合わせたOEM等も可能です。

豊年屋 純ねりごま ラインナップ



純ねりごま白

焙煎した皮剥き白ごまを使用しており、滑らかな舌触りで料理への馴染みも抜群です。色もきれいな黄白色で素材の色合いを引き立てます。



純ねりごま白皮付き

香ばしく焙煎した白ごま皮付きのまま練り上げました。むきごまに比べごまの風味が強くなっております。



純ねりごま黒

コクのある黒ごまを滑らかに仕上げました。和菓子の餡やプリンに練り込んで使用すると奥深い味わいになります。

量目	入数	包装形態	賞味期限
100g × 15		スタンドパウチ	1年
500g × 10		スタンドパウチ又はボトル	1年
1kg × 8		スタンドパウチ	1年
	× 10	ボトル	1年
8kg × 1		ダンボールケースに袋詰め	1年
16kg × 1		一斗缶に袋詰め(純ねりごま白のみ)	1年
18kg × 1		一斗缶に袋詰め(純ねりごま白以外)	1年
19kg × 1		ダンボールケースに袋詰め	1年

※国産ごま、及び金ごま商品もご用意しております。



<http://honenya.com/>

株式会社 豊年屋
長野県駒ヶ根市下平292-35
電話0265-82-3131
FAX0265-82-3231