

2023年1月10日

## 【日本初】「有機皮むきいりごま」を発売

### 独自のみがき製法でナッツのような甘みとパリッとした食感

株式会社日本アクセス（所在地：東京都品川区、代表取締役社長：佐々木淳一、以下 日本アクセス）は株式会社マコト（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：加藤三千男、以下 マコト）と開発したオリジナル商品、日本初\*1 の有機の皮むきいりごまを 2023 年 3 月 1 日より全国発売いたします。

#### ■日本で初めて有機の「皮むきいりごま」を商品化

有機の「皮むきいりごま」は市場の小ささや原料確保、皮むき技術、有機 JAS 認定工場の希少さなどの理由から、これまで市場に無い商品でした。しかし、有機ごまはさまざまな料理で利用できる汎用性や消費者の健康志向などを背景に 2010 年より毎年 110%~120%の伸長を続け、近年においても 102%とまだ伸び続けています。さらに、市販用ごまの品揃え構成比では 25%を有機製品が占めており、シェアは年々拡大傾向。（※当社調べ）

そんな拡大を続ける有機ごま市場に新たなアイテム、品揃え強化として日本初の皮むきいりごまの商品化を目指しました。

日本アクセスとマコトは足掛け 2 年、原料や工場などの課題を一つひとつクリア。特にマコトが誇る皮むき技術「みがき製法」は、ごまを擦り合わせるように表皮をむくことで、ナッツのような甘みとパリッとした食感の皮むきいりごまを実現しました。

なお、本商品は 2023 年 1 月にさいたまスーパーアリーナ・インテックス大阪で 4 日間開催いたします当社主催の展示商談会『春季 Food convention 2023』の乾物乾麺コーナーにて初お披露目いたします。



# 「有機皮むきいりごま」のココがすごい



## ■皮をむいてあるから、豊富な栄養を効率良く吸収できる

ごまの外皮は硬く、そのまま食べると消化しづらいことが知られています。そのため、「みがき製法」により皮を取り除くことでごまに含まれるセサミンなどの豊富な栄養素が消化吸収しやすくなります。



## ■有機製品だからこそ、安心安全で価値のある美味しさ

皮をむくことで食感も良く、甘味のあるごまに仕上がります。いつも食べている「いりごま」と比べればその差は歴然。食べて美味しく、有機製品であれば安心安全で価値のある商品となります。



## ■使用用途が多く、どんなメニューにも使える

見た目が奇麗なため、トッピングで見栄え良く、雑味が無いので、どんなメニューでも味の邪魔をしません。



「皮むきいりごま」

見た目が奇麗で、甘味が強く、  
パリッとした食感



「通常のいりごま」

皮つきのため、香ばしく  
香りが強い

## ■商品概要

商品名 : 有機皮むきいりごま

規格 : 60g

想定価格 : 198 円 (税抜)

賞味期限 : 240 日

商品特徴 : ①有機 JAS 認定の白ごまを使用

②ごまを擦りあわせるように表皮をむく

「みがき製法」で仕上げた皮むきいりごま

③パリッとした食感と、甘味が強いのが特徴



\*1 自社 (マコト社) 調べ。調査年月 : 2022 年 3 月 ~ 2022 年 12 月。日本国内における「ごま製品」として。

以上