



いいもの・いつも・いつまでも

カタギ食品株式会社

業務用製品カタログ

いいもの

いつも

いつまでも。



いりごま 鉄釜直火焙煎の香ばしいロースト感をお届けします。



いりごま 白 1kg

- 商品CODE 1112201
- 規格 1kg ●賞味期間 6ヶ月
- ラミ平袋 ●荷姿 12×1
- 単品mm 215×360×30 [1.013g]
- JANCODE 4901381205052
- 梱包mm 466×296×240 [12.9kg]
- GTINCODE 14901381205059

鉄釜直火焙煎の香ばしい白ごまです。



いりごま 白 15kg

- 商品CODE 1611600
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×775×76 [15.2kg]

鉄釜直火焙煎の香ばしい白ごまです。



いりごま 黒 1kg

- 商品CODE 1122201
- 規格 1kg ●賞味期間 6ヶ月
- ラミ平袋 ●荷姿 12×1
- 単品mm 215×360×30 [1.013g]
- JANCODE 4901381206059
- 梱包mm 466×296×240 [12.9kg]
- GTINCODE 14901381206056

鉄釜直火焙煎の香ばしい黒ごまです。



いりごま 黒 15kg

- 商品CODE 1621100
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×775×76 [15.2kg]

鉄釜直火焙煎の香ばしい黒ごまです。



いりごま [A] 白 1kg

- 商品CODE 1611001
- 規格 1kg ●賞味期間 6ヶ月
- ラミ平袋 ●荷姿 12×1
- 単品mm 215×360×30 [1.015g]
- JANCODE 4901381201009
- 梱包mm 466×296×240 [12.8kg]
- GTINCODE 14901381201006

お求めやすい白いりごまです。



いりごま [A] 白 15kg

- 商品CODE 1611800
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×775×76 [15.2kg]

お求めやすい白いりごまです。



いりごま DH 黒 1kg

- 商品CODE 1122901
- 規格 1kg ●賞味期間 6ヶ月
- ラミ平袋 ●荷姿 12×1
- 単品mm 220×360×40 [1.014g]
- 梱包mm 466×296×240 [12.9kg]

ダブルハスクの黒ごまを香ばしく仕上げました。



いりごま DH 黒 15kg

- 商品CODE 1621200
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×775×76 [15.2kg]

ダブルハスクの黒ごまを香ばしく仕上げました。

すりごま 質感を大切に鉄釜直火焙煎ごまをすり上げました。粒をある程度残した「あらずり」とまぶしやすく用途が広がる「粉すり」



すりごま 白 あらずり 1kg

- 商品CODE 1711211
- 規格 1kg ●賞味期間 6ヶ月
- ラミ平袋 ●荷姿 12×1
- 単品mm 245×360×40 [1.014g]
- JANCODE 4901381200170
- 梱包mm 490×290×259 [12.8kg]
- GTINCODE 14901381200177



すりごま 白 あらずり 15kg

- 商品CODE 1711500
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×800×76 [15.2kg]



すりごま 白 粉すり 1kg

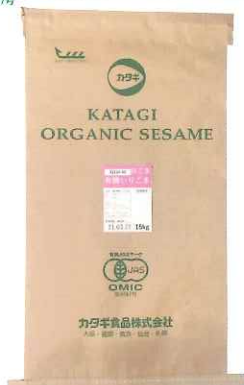
- 商品CODE 1711311
- 規格 1kg ●賞味期間 6ヶ月
- ラミ平袋 ●荷姿 12×1
- 単品mm 245×360×40 [1.014g]
- JANCODE 4901381200187
- 梱包mm 490×290×259 [12.8kg]
- GTINCODE 14901381200184



すりごま 白 粉すり 15kg

- 商品CODE 1711600
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×800×76 [15.2kg]

有機ごま 市場を牽引する有機認証製品をお届けします。



有機いりごま白 15kg

- 商品CODE 1113400
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×775×76 [15.2kg]

有機認証を受けた白いりごまです。



有機すりごま白 15kg

- 商品CODE 1712100
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×800×76 [15.2kg]

有機認証を受けた白すりごまです。

カタギ食品では、日本農林規格の基準を満たした有機ごまを通じて、栽培から商品に関わる全ての方々が協力し合って「自然との共生」を目指し、お客様の求める「安心・安全」の実現に取り組んでいます。



有機ごまの産地 パラクワイにて



有機いりごま黒 15kg

- 商品CODE 1123800
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×775×76 [15.2kg]

有機認証を受けた黒いりごまです。



有機すりごま黒 15kg

- 商品CODE 1722200
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×800×76 [15.2kg]

有機認証を受けた黒すりごまです。



有機いりごま金 15kg

- 商品CODE 1133700
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×775×76 [15.2kg]

有機認証を受けた金いりごまです。



有機すりごま金 15kg

- 商品CODE 1731300
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×800×76 [15.2kg]

有機認証を受けた金すりごまです。

すり」をお届けします。



すりごま黒あらずり 1kg

- 商品CODE 1721111
- 規格 1kg ●賞味期間 6ヶ月
- ラミ平袋 ●荷姿 12×1
- 単品mm 245×360×40 [1.014g]
- JANCODE 4901381200194
- 梱包mm 490×290×259 [12.8kg]
- GTINCODE 14901381200191



すりごま黒あらずり 15kg

- 商品CODE 1721300
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×800×76 [15.2kg]



すりごま黒粉すり 1kg

- 商品CODE 1721211
- 規格 1kg ●賞味期間 6ヶ月
- ラミ平袋 ●荷姿 12×1
- 単品mm 245×360×40 [1.014g]
- JANCODE 4901381200200
- 梱包mm 490×290×259 [12.8kg]
- GTINCODE 14901381200207



すりごま黒粉すり 15kg

- 商品CODE 1721400
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×800×76 [15.2kg]

チャック付き製品 チャック付き袋で使いやすい製品をお届けします。



直火焙煎いりごま白 300g

- 商品CODE 1611211
- 規格 300g ●賞味期間 6ヶ月
- チャック付きラミ平袋 ●荷姿 30×1
- 単品mm 160×250×30 [308g]
- JANCODE 4901381000251
- 梱包mm 408×284×229 [9.8kg]
- GTINCODE 14901381000258

チャック付き袋の白いりごまです。



直火焙煎いりごま黒 300g

- 商品CODE 1620911
- 規格 300g ●賞味期間 6ヶ月
- チャック付きラミ平袋 ●荷姿 30×1
- 単品mm 160×250×30 [308g]
- JANCODE 4901381000268
- 梱包mm 408×284×229 [9.8kg]
- GTINCODE 14901381000265

チャック付き袋の黒いりごまです。



金いりごま 300g

- 商品CODE 1630611
- 規格 300g ●賞味期間 6ヶ月
- チャック付きラミ平袋 ●荷姿 30×1
- 単品mm 160×250×30 [308g]
- JANCODE 4901381000657
- 梱包mm 408×284×229 [9.8kg]
- GTINCODE 14901381000654

チャック付き袋の金いりごまです。



直火焙煎すりごま白 250g

- 商品CODE 1711811
- 規格 250g ●賞味期間 6ヶ月
- チャック付きラミ平袋 ●荷姿 30×1
- 単品mm 180×260×30 [259g]
- JANCODE 4901381000282
- 梱包mm 420×300×250 [8.4kg]
- GTINCODE 14901381000289

チャック付き袋の粒のない白すりごまです。

金ごま 香りと旨味のこだわり原料製品をお届けします。



いりごま金 1kg

- 商品CODE 1130301
- 規格 1kg ●賞味期間 6ヶ月
- ラミ平袋 ●荷姿 12×1
- 単品mm 215×360×30 [1,013g]
- JANCODE 4901381202006
- 梱包mm 466×296×240 [12.9kg]
- GTINCODE 14901381202003

金ごまの香りと旨味を引き出しました。



いりごま金 15kg

- 商品CODE 1133900
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×775×76 [15.2kg]

金ごまの香りと旨味を引き出しました。



洗いごま金 1kg

- 商品CODE 1230401
- 規格 1kg ●賞味期間 12ヶ月
- ラミ平袋 ●荷姿 12×1
- 単品mm 215×360×30 [1,012g]
- JANCODE 4901381215051
- 梱包mm 426×296×240 [12.8kg]
- GTINCODE 14901381215058

粒揃いの金ごまを精選し、乾燥させました。



洗いごま金 20kg

- 商品CODE 1231000
- 規格 20kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×775×76 [20.2kg]

粒揃いの金ごまを精選し、乾燥させました。

すりごま「あらすり」「粉すり」の違い

《あらすり》
粒の歯ごたえを残したすりごま



《粉すり》
さらさらとした粒のないすりごま



すりごま金 1kg

- 商品CODE 1331301
- 規格 1kg ●賞味期間 6ヶ月
- ラミ平袋 ●荷姿 12×1
- 単品mm 220×360×40 [1,015g]
- JANCODE 4901381200224
- 梱包mm 490×290×259 [12.8kg]
- GTINCODE 14901381200221

香りと旨味を大切にすり上げています。



すりごま金 15kg

- 商品CODE 1730400
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 419×800×76 [15.2kg]

香りと旨味を大切にすり上げています。

ねりごま 原料特徴を活かした、ごま100%のペースト製品をお届けします。



純ねりごま白 1kg

●商品CODE 1410601
●規格 1kg ●賞味期間 12ヶ月
●ポリ容器 ●荷姿 6×1
●単品mm 97×97×168 [1.090g]
●JANCODE 4901381225074
●梱包mm 314×211×192 [6.8kg]

皮むきごま原料のごまペーストです。



純ねりごま白 15kg

●商品CODE 1410800
●規格 15kg
●賞味期間 6ヶ月
●一斗缶
●単品mm 238×238×350 [16.3kg]

皮むきごま原料のごまペーストです。



皮つき純ねりごま白 1kg

●商品CODE 1410701
●規格 1kg ●賞味期間 12ヶ月
●ポリ容器 ●荷姿 6×1
●単品mm 97×97×168 [1.090g]
●JANCODE 4901381220079
●梱包mm 314×211×192 [6.8kg]

鉄釜直火焙煎した白ごまのペーストです。



皮つき純ねりごま白 15kg

●商品CODE 1410900
●規格 15kg
●賞味期間 6ヶ月
●一斗缶
●単品mm 238×238×350 [16.3kg]

鉄釜直火焙煎した白ごまのペーストです。



純ねりごま黒DH 1kg

●商品CODE 1420601
●規格 1kg ●賞味期間 12ヶ月
●ポリ容器 ●荷姿 6×1
●単品mm 97×97×168 [1.090g]
●JANCODE 4901381226071
●梱包mm 314×211×192 [6.8kg]

ダブルハスク黒ごまのペーストです。



純ねりごま黒DH 15kg

●商品CODE 1420800
●規格 15kg
●賞味期間 6ヶ月
●一斗缶
●単品mm 238×238×350 [16.3kg]

ダブルハスク黒ごまのペーストです。



純ねりごま黒SH 1kg

●商品CODE 1420701
●規格 1kg ●賞味期間 12ヶ月
●ポリ容器 ●荷姿 6×1
●単品mm 97×97×168 [1.090g]
●JANCODE 4901381221076
●梱包mm 314×211×192 [6.8kg]

鉄釜直火焙煎した黒ごまのペーストです。



純ねりごま黒SH 15kg

●商品CODE 1420900
●規格 15kg
●賞味期間 6ヶ月
●一斗缶
●単品mm 238×238×350 [16.3kg]

鉄釜直火焙煎した黒ごまのペーストです。



純ねりごま金 1kg

●商品CODE 1431901
●規格 1kg ●賞味期間 12ヶ月
●ポリ容器 ●荷姿 6×1
●単品mm 97×97×168 [1.090g]
●JANCODE 4901381227085
●梱包mm 314×211×192 [6.8kg]

香ばしさに優れた金ごまのペーストです。



純ねりごま金 15kg

●商品CODE 1431500
●規格 15kg
●賞味期間 6ヶ月
●一斗缶
●単品mm 238×238×350 [16.3kg]

香ばしさに優れた金ごまのペーストです。



純ねりごま白 500g

●商品CODE 1410501
●規格 500g ●賞味期間 12ヶ月
●ポリ容器 ●荷姿 12×1
●単品mm 90×90×115 [558g]
●JANCODE 4901381225005
●梱包mm 378×284×130 [7.1kg]

皮むきごま原料のごまペーストです。



純ねりごま黒DH 500g

●商品CODE 1420501
●規格 500g ●賞味期間 12ヶ月
●ポリ容器 ●荷姿 12×1
●単品mm 90×90×115 [558g]
●JANCODE 4901381226002
●梱包mm 378×284×130 [7.1kg]

ダブルハスク黒ごまのペーストです。

洗いごま 粒揃いのごまを加熱処理しやすく精選した製品をお届けします。



洗いごま白 1kg

●商品CODE 1210801
●規格 1kg ●賞味期間 12ヶ月
●ラミ平袋 ●荷姿 12×1
●単品mm 215×360×30 [1.012g]
●JANCODE 4901381200057
●梱包mm 426×296×240 [12.9kg]
●GTINCODE 14901381200054

粒揃いの白ごまを精選し、乾燥させました。



洗いごま白 20kg

●商品CODE 1219400
●規格 20kg
●賞味期間 6ヶ月
●クラフト
●単品mm 419×775×76 [20.2kg]

粒揃いの白ごまを精選し、乾燥させました。



洗いごま黒 1kg

●商品CODE 1220801
●規格 1kg ●賞味期間 12ヶ月
●ラミ平袋 ●荷姿 12×1
●単品mm 215×360×30 [1.012g]
●JANCODE 4901381201054
●梱包mm 426×296×240 [12.9kg]
●GTINCODE 14901381201051

粒揃いの黒ごまを精選し、乾燥させました。



洗いごま黒 20kg

●商品CODE 1229500
●規格 20kg
●賞味期間 6ヶ月
●クラフト
●単品mm 419×775×76 [20.2kg]

粒揃いの黒ごまを精選し、乾燥させました。

こだわり原料製品 本搗鉢で仕上げた白ごまや味つけ製品、セサミン高含有のセサミンリッチをお届けします。



すりごま白本鉢 15kg

●商品CODE 1711700
●規格 15kg
●賞味期間 8ヶ月
●クラフト
●単品mm 419×800×76 [15.2kg]

本搗鉢すり機で仕上げました。



ごま塩黒 1kg

●商品CODE 1521811
●規格 1kg ●賞味期間 8ヶ月
●ラミ平袋 ●荷姿 12×1
●単品mm 220×360×40 [1.015g]
●JANCODE 4901381100067
●梱包mm 466×296×240 [12.9kg]
●GTINCODE 14901381100064

ダブルハスクの黒ごまと、ほど良くにがり分を含んだまろやかな味わいの天日塩顆粒を使ったごま塩です。



セサミンリッチいりごま白 15kg

●商品CODE 1613200
●規格 15kg
●賞味期間 6ヶ月
●クラフト
●単品mm 419×775×76 [15.2kg]

通常白ごまの約2倍のセサミン量を含む白いりごまです。



セサミンリッチいりごま黒 15kg

●商品CODE 1622100
●規格 15kg
●賞味期間 6ヶ月
●クラフト
●単品mm 419×775×76 [15.2kg]

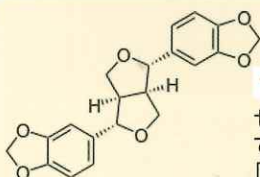
通常黒ごまの約4倍のセサミン量を含む黒いりごまです。

ダブルハスクとは

黒ごまには一般的な黒ごま以外に、ダブルハスク(DH)と呼ばれる黒ごまが存在します。ダブルハスク(DH)は一般的な黒ごまに比べて種皮の割合が多く、漆黒な色とより濃厚な味わいを持っています。



種皮



セサミンとは

セサミンとはごまに含まれる栄養成分の一種です。ごま一粒にわずか1%しか含まれない「ゴマリグナン」のひとつで、セサミンの持つ機能が注目されています。



カタギ食品 寝屋川工場は、FSSC22000の認証を取得しています。

JQA-F00213
寝屋川工場



いいもの・いつも・いつまでも
カタギ食品株式会社

□本 社：〒572-0025 大阪府寝屋川市石津元町12-8 TEL 072-828-5101
□大 阪 支 店：〒572-0025 大阪府寝屋川市石津元町12-8 TEL 072-828-5121
□東 京 支 店：〒141-0001 東京都品川区品川16丁目1番18号 住友不動産大崎サインビル4F TEL 03-6277-3801
□福岡営業所：〒812-0024 福岡県福岡市博多区綱島町5-15 ハニービル博多綱島町4F TEL 092-281-6559
□仙台営業所：〒981-0933 宮城県仙台市青葉区松木1-2-45 フォレスト仙台4F TEL 022-346-7997
□寝屋川工場：〒572-0025 大阪府寝屋川市石津元町12-8 TEL 072-828-5103

<https://www.katagi.co.jp>

各営業所により取扱アイテムが異なる場合がありますので掲載商品につきましては担当セールスにお問合せください。