



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。



有機ごま 有機JAS認証を受けた有機ごま製品です。



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。



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。

金ごま 生産量が少なく希少価値のある金ごまは香りと旨味が特徴です。



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。



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]



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]



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]

いりごま 鉄釜直火焙煎の香ばしいいりごまです。



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]



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]



いりごま白[A] 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。



いりごま白 [A] 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]



いりごま黒DH 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。



いりごま黒DH 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]

チャック付き製品 チャック付き袋で使いやすさを重視した製品です。



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

チャック付き袋のさらさらとした食感のすりごまです。

すりごま

鉄釜直火焙煎の香ばしいりごまを風味豊かに仕上げたすりごまです。



すりごま白あらすり 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

鉄釜直火焙煎の白ごまを程よく粒を残し、すり上げました。



すりごま白あらすり 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

鉄釜直火焙煎の白ごまをさらさらとした食感にすり上げました。



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]



すりごま黒あらすり 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

鉄釜直火焙煎の黒ごまを程よく粒を残し、すり上げました。



すりごま黒あらすり 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

鉄釜直火焙煎の黒ごまをさらさらとした食感にすり上げました。



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]

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です。



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]



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]

ねりごま 原料特徴を活かした、ごま100%のペースト製品です。



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]



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]



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]

皮むきごま原料のごまペーストです。

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]



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]



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]



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]

ダブルハスク黒ごまのペーストです。

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]



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]



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]



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]

香ばしさに優れた金ごまのペーストです。

皮むきごま原料のごまペーストです。

ダブルハスク黒ごまのペーストです。

パウダー製品

凍結粉碎で加工した、食材に馴染みやすいパウダー状の製品です。



ごまパウダー黒300g

- 商品CODE 1723501
- 規格 300g ●賞味期間 9ヶ月
- チャック付きラミ平袋 ●荷姿 30×1
- 単品mm 185×250×30 [310g]
- JANCODE 4901381000985
- 梱包mm 420×300×230 [9.9kg]

凍結粉碎で加工した食材に馴染みやすい黒ごまパウダーです。



ごまパウダー白15kg

- 商品CODE 1314000
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 443×952×150 [15.4kg]

凍結粉碎で加工した食材に馴染みやすい白ごまパウダーです。



ごまパウダー黒15kg

- 商品CODE 1324000
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 443×952×150 [15.4kg]

凍結粉碎で加工した食材に馴染みやすい黒ごまパウダーです。



ごまパウダー金15kg

- 商品CODE 1330900
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 443×952×150 [15.4kg]

凍結粉碎で加工した食材に馴染みやすい金ごまパウダーです。

こだわり原料製品

本播鉢で仕上げたすりごまやセサミン高含有のセサミンリッチ®製品です。

※「セサミンリッチ」はカタギ食品株式会社の登録商標です。



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。



セサミンリッチごまパウダー白 15kg

- 商品CODE 1713700
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 443×952×150 [15.4kg]

通常白ごまの約2倍のセサミン量を含む白ごまパウダーです。



セサミンリッチごまパウダー黒 15kg

- 商品CODE 1723300
- 規格 15kg
- 賞味期間 6ヶ月
- クラフト
- 単品mm 443×952×150 [15.4kg]

通常黒ごまの約4倍のセサミン量を含む黒ごまパウダーです。



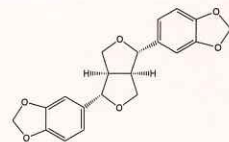
すりごま白本鉢 15kg

- 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]

本播鉢すり機で仕上げました。

セサミンとは

セサミンとはごまに含まれる健康成分の一種です。
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。



JQA-F00213
寝屋川工場

カタギ食品 寝屋川工場は、
FSSC22000の認証を
取得しています。



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 東京都品川区北品川5丁目18号 住友不動産大崎ビル2階4F | TEL 03-6277-3801 |
| □福岡営業所: | 〒812-0024 福岡県福岡市博多区博多駅前5-15-1 ニービル博多駅前4F | TEL 092-281-6559 |
| □仙台営業所: | 〒981-0933 宮城県仙台市青葉区青葉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。