

# マゴワヤサシイ 発芽ごま やまだGEN氣

低温水流方式で発芽させた  
世界初「発芽ごま」を日々の食卓に！

おいしい!!  
体にいい!!

収穫された金ごま



内容量:50g  
【50gあたり栄養成分】  
エネルギー:299kcal  
たんぱく質:10.1g  
脂質:27.1g  
炭水化物:9.3g  
食塩相当量:0g  
(※推定値)



収穫された黒ごま



内容量:50g  
【50gあたり栄養成分】  
エネルギー:299kcal  
たんぱく質:10.1g  
脂質:27.1g  
炭水化物:9.3g  
食塩相当量:0g  
(※推定値)

本体価格400円(税込432円)

ごまが発芽すると、ごまそのものには含まれていない物質  
**セサミノール**が出現します。

「マゴワヤサシイ」にもあるように、ごまはビタミンE、不飽和脂肪酸、  
抗酸化栄養素のセサミンなどを多く含む、重要な食材です。

ごまを低温水流方式で発芽させました。種子が発芽する時に出すエネ  
ルギーが詰っており、栄養吸収力・抗酸化力だけでなく、甘味がふえておい  
しくなっています。

特に抗酸化力においては、通常  
のいりごまにはほとんど含まれて  
いない成分「セサミノール(ゴマリ  
グナンの中で最も抗酸化力が強  
いと言われている)」が発芽させる  
ことで多く出現します。



ごま生産者のみなさん

## 【おいしさアップ】

ごまは発芽する際、たんぱく質が分解され、旨味成分であるアミノ酸が増え、  
炭水化物が分解され甘味成分のオリゴ糖や単糖が増えています。

発芽ごまでは表皮の苦みが消えているので、おいしさがアップしています。

鳥や昆虫もそのことがわかるのでしょうか。「発芽種子」と「種子そのまま」を並べておくと、  
「発芽種子」だけを食べつくします。