

この秋に収穫された 貴重な国産ごまを味わう

「日本初！国産ごまヌーボー 試食会」

試食会・取材のご案内

日時：11月23日（水・祝）11:30～13:00／14:00～15:30

会場：「gomacro Salon」（烏丸御池）

※「国産ごまヌーボー」とは、秋にとれる旬の国産ごまを表すものです

株式会社山田製油（本社：京都西京区／社長：山田康一）は、国産ごまの最高のおいしさを知ってもらう為に11月23日（水・祝）今年とれた旬の国産ごまを皆様にお召し上がり頂く「日本初！“国産ごまヌーボー試食会”を「gomacro Salon」（ゴマクロサロン：直営店舗）にて開催いたします。

昭和9年より82年、無添加・手づくりにこだわり“へんこ”にごま製品の製造を続ける株式会社山田製油。“整えるごま”-未来ある子どもたちと、今を生きるすべての人のために-を企業理念に掲げ、ごまの美味しさを味わってもらうため、製品販売だけでなく京都市内に直営店舗（レストラン含む）を2店舗運営しています。

現在、日本で消費されるごまの99.99%が海外から輸入、国内自給率割合はわずか0.01%未滿。株式会社山田製油は自社工場のある京都府南丹市日吉町胡麻をはじめ、鹿児島県（喜界島）でも国産ごま栽培に取り組んでいます。その貴重な国産ごまが11月に収穫時期を迎えます。とれたての美味しさを味わって頂くため「国産ごまヌーボー」の試食会を企画致しました。多くの人々に国産ごまの美味しさを体感していただければ幸いです。報道関係の皆さんにはお忙しい中恐縮ですが、ぜひご取材賜ります様、心よりお願い申し上げます。



【試食会概要】

- 日時：11月23日（水・祝） ●定員：各20名
11:30～13:00／14:00～15:30
- 場所：gomacro Salon
京都市中京区新明町67-3 御池新町通南東角
- 内容：・国産ごまのお話&食べ比べ
・ごま職人山田康一によるすりごま美演
・ごますり体験&すりたてごまで
おばんざいづくり

当日取材についてお願い

お手数ではございますが会場準備の関係上、**11月20日（日）まで**に、別紙「ご取材返信用紙」にて、ご参加の有無をお知らせくださいますようお願い申し上げます。