

**ごま油業界初のトクホ（特定保健用食品）**

**血清 LDL コレステロールを減らすのを助ける「健やかごま油」誕生！**  
**毎日大さじ1杯（14g）の新習慣でおいしくヘルシー食生活**

**2021年2月15日（月）から全国で新発売**



かどや製油株式会社（所在地：東京都品川区、代表取締役社長：久米敦司）は、ごまに含まれる天然成分セサミン・セサモリンを関与成分としたごま油業界初の特定保健用食品となる「健やかごま油」を、2021年2月15日（月）より全国で新発売します。

「健やかごま油」は、ごまの特徴的な成分リグナン類のセサミン・セサモリンの働きにより、毎日大さじ1杯（14g）を摂取する習慣を通じて「血清 LDL コレステロールを減らすのを助ける」商品です。ごまに含まれる天然成分が関与成分となるごま油 100%の特定保健用食品です。

当社独自のノウハウで、原料となるごまを厳選し、製造工程を徹底管理することにより、関与成分である「セサミン」「セサモリン」の含有量を規格化することに成功しました。従来のごま油※と同じく伝統的な製法を守りながら製造しているため、自然な風味で美味しさを損なうことなく商品化が実現しました。 ※かどやの純正ごま油

かどや製油は、これからも「ごま業界のリーディングカンパニー」としてごまの健康価値、味わい、品質の探求とその継承を使命と考え、企業活動を続けてまいります。

## ■健やかごま油 商品特徴

### 特徴① ごま油業界初!ごま油 100%の特定保健用食品

ごまに含まれる天然成分セサミン・セサモリンを関与成分とした初の特定保健用食品です。

ごま油 100%なので、自然な風味でおいしさにも自信があります。

### 特徴② 毎日大さじ 1 杯 (14g) の習慣で、血清 LDL コレステロールを減らすのを助ける

ごまの特徴的な成分リグナン類のセサミン・セサモリンの働きにより、「血清 LDL コレステロールを減らすのを助ける」効果があります。

### 特徴③ 関与成分「セサミン」「セサモリン」の含有量を規格化・保証

「健やかごま油」はトクホ製品として、原料段階から各製造工程で厳しく管理、しっかりとコントロールすることで、関与成分含有量を規格化することに成功しました。

## ■健やかごま油について



商品名	健やかごま油
内容量	196g
希望小売価格	オープン価格
許可表示	本品はセサミン・セサモリンが含まれており、血清 LDL コレステロールを減らすのを助けます。血清 LDL コレステロールが高めの方におすすめします。
関与成分	セサミン・セサモリン
1 日当たりの摂取目安量	1 日当たり、大さじ 1 杯 (14g) を目安に使用してください。普段ご使用の食用油と置きかえて、毎日の食事の中でお召し上がりください。食用油の過剰摂取をさけるため、摂取目安量を守って使用してください。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを

### 〈 摂取をする上での注意事項 〉

多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。ごまの摂取による過敏症の報告があります。特に喘息の既往歴のある方は医師にご相談ください。抗凝固薬等を服用している方は医師等にご相談ください。

高温での長時間調理により、関与分量が低下するおそれがありますので揚げ油には利用しないでください。関与成分を効率良く摂取するために、加熱調理の時間は短めにすることをおすすめします。

## 健康志向も追い風。活況なごま油市場

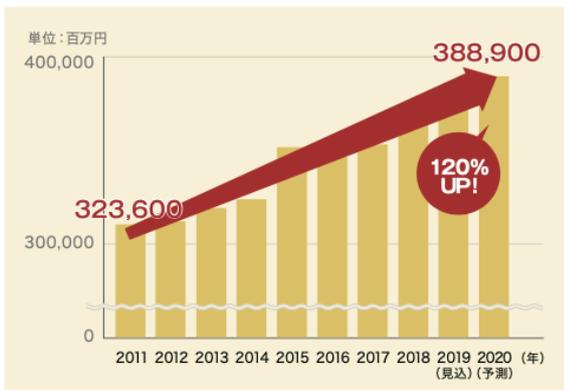
2010年代に入り、植物油の健康性が見直され、食用油に対するイメージが大幅に改善。オリーブ油やアマニ油、ごま油などの市場が成長したことで、食用油※市場は拡大を続けています。

※調理や加工に広く使用される植物油を指し、サラダ油やオリーブ油、ごま油等が含まれる

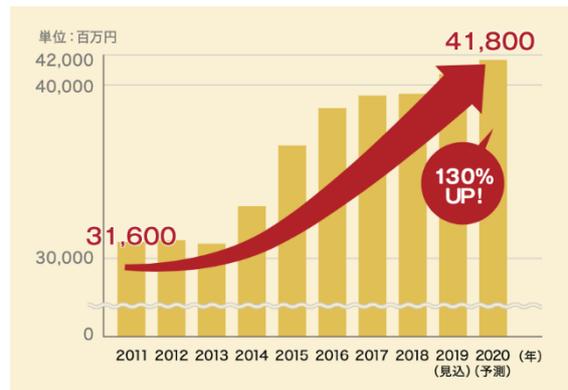
### <9年で約130%増、大幅成長を続けるごま油>

オリーブ油やアマニ油などの市場拡大に加え、ごま油市場も右肩上がり成長を続け、食用油市場の拡大に大きく貢献しています。ごま特有の風味の良さや健康効果への期待に加え、かける・和えるという「生食」が広まったことにより、ごま油は販売量・販売額ともに好調を維持。食用油全体の市場を押し上げるとともに、ごま油単体の販売額を見ても、2011年からの9年間で約130%を超える伸長が見込まれています。

#### ■ 食用油の販売額

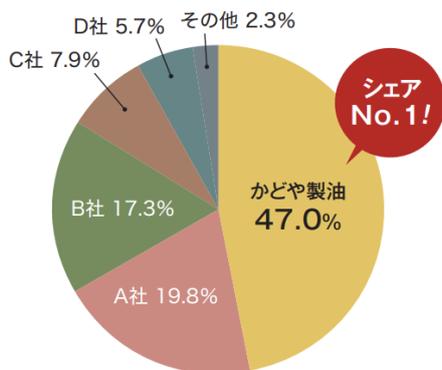


#### ■ ごま油の販売額



出典：『2020年食品マーケティング便覧 No. 4』（株式会社富士経済）をもとに作成

#### ■ ごま油メーカーシェア 2019年



出典：『2021年食品マーケティング便覧 No. 5』（株式会社富士経済）をもとに作成