

ごまで、世界をしあわせに。



【PressRelease】

2022年12月8日

報道関係者各位

かどや製油株式会社

【産学官連携プロジェクト】

かどや製油が土庄町と東京農業大学を応援！

小豆島マルシェ Winter2022「小豆島・土庄町を、食す」を開催 学生考案コラボメニューが12月9日（金）から販売

1858年に小豆島で創業し、160年以上にわたって“ごま”を通じてお客様に健康と笑顔をお届けする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、小豆島・土庄町、カサイホールディングス株式会社、東京農業大学とともに、12月9日（金）～11日（日）の3日間、小豆島・土庄町の食材の美味しさ・多様性・食の持続性の取組みを伝える「小豆島マルシェ Winter2022「小豆島・土庄町を、食す」」を開催いたします。

「小豆島・土庄町を、食す」

小豆島土庄町、かどや製油、カサイホールディングスと東京農業大学の産学官連携企画です！お弁当とバーガーで小豆島の味覚をたっぷりお楽しみください！

ごっつうまげ弁当 島ハモバーガー

12.9 [Fri] - 12.11 [Sun]
11:00~18:00
(最終日 ~17:30まで)
おおもんテラス

おおもんテラス
〒105-0011
東京都港区芝公園2-3-8芝公園船間ビル

小豆島マルシェ Winter 2022



本プロジェクトは、食をベースとした地域の活性化を目指す土庄町、食を通じた地域貢献の可能性を学ぶ東京農業大学の学生たち、そして小豆島にゆかりのある民間企業2社による産学官連携のプロジェクトです。2022年6月に小豆島で行われた東京農業大学 国際食農科学科の食農フィールドスタディ（地域の食や農に関する視野を広げ、実態を理解することを目的に行うフィールドでの研修プログラム）を、土庄町とカサイホールディングスがサポートしたことがきっかけとなり、首都圏への情報発信を目的と

<報道関係者からのお問い合わせ先>

かどや製油 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当：田島里杏 (090-9152-6323)、小川美紀 (090-9148-2668)

E-MAIL : kadoya_pr@ssu.co.jp

ごまで、世界をしあわせに。



したプロジェクトへと発展。実際に地元の食文化や自然資源、文化的資源などに触れた学生たちが、土庄町の地域活性化に貢献するアイデアとして、自ら食材を選定してメニューを考案いたしました。社長笠井寛氏が小豆島で生まれ育ち、東京・浜松町にある小豆島の食材を使用したレストラン「夕陽ヶ丘食堂」を運営しているカサイホールディングスがメニュー内容を監修し、販売場所「おおもんテラス」を提供。小豆島で創業し、現在も小豆島に工場を構えるかどや製油は、ごまやごま油などの商品提供を行い、今回の期間限定での販売の実現へと繋がりました。

12月9日（金）から3日間通して開催される“小豆島マルシェ Winter2022「小豆島・土庄町を、食す」”では、小豆島・土庄町のこだわり食材を使った学生考案メニューの「ごつつうまげ弁当（1日30食限定）」と「島ハモフィレオバーガー（1日20食限定）」をテイクアウトで販売いたします。「島ハモフィレオバーガー」は、夕陽ヶ丘食堂でも1日10食限定で同期間内販売いたします。また、ご来店いただいたお客様には、小豆島青みかんホットドリンクを試飲用として配布予定です。2階のフリースペースでは、メニューのプレゼンテーションやオリーブ新漬け・ハモ天などを試食いただける小豆島PRブースを設けます。さらに、アンケート協力者には小豆島手延素麺と小豆島オリーブ牛をプレゼントいたします。小豆島を堪能できる3日間となっております。

【小豆島マルシェ Winter2022「小豆島・土庄町を、食す」概要】

- 日 時 : 2022年12月9日（金）・10日（土）・11日（日）
11:00 ~ 18:00（最終日は17:30まで）
- 場 所 : おおもんテラス（東京都港区芝公園2-3-8 芝公園船間ビル）
- 販売商品 : ごつつうまげ弁当（1日30食限定） 1,000円（税込）
島ハモフィレオバーガー（1日20食限定） 700円（税込）
※島ハモフィレオバーガーは、夕陽ヶ丘食堂でも1日10食限定で同期間内提供

【学生考案メニュー概要】



ごつつうまげ弁当（1日30食限定）1,000円（税込）

〈食材内容〉

鱧の炊き込みご飯、オリーブ牛と椎茸のしぐれ煮、豚肉のオリーブ味噌漬け焼き、鱧の唐揚げ、ふしそうめん揚げ、ふしそうめんサラダ、佃煮入りだし巻き玉子、まんばのけんちゃん、オリーブの新漬け、小豆島の青みかん



島ハモフィレオバーガー（1日20食限定）700円（税込）

〈食材内容〉

バンズ、オリジナルオリーブソース、レタス、輪切りレモン、チーズ、島ハモフライ

<報道関係者からのお問い合わせ先>

かどや製油 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当：田島里杏 (090-9152-6323)、小川美紀 (090-9148-2668)

E-MAIL : kadoya_pr@ssu.co.jp

ごまで、世界をしあわせに。



【かどや製油】

社名 : かどや製油株式会社
本社所在地 : 東京都品川区西五反田 8-2-8
代表者 : 代表取締役社長 久米敦司
設立 : 安政 5 年 (1858 年)
資本金 : 21 億 6,000 万円
従業員数 : 402 名 (2022 年 3 月 31 日現在)
事業内容 : ごま油、食品ごま等の製造販売
年間売上高 : 32,185 百万円 (連結) (2022 年 3 月期実績)
事業所 : 国内 8 事業所、国内 2 工場
公式ホームページ : <https://www.kadoya.com/>
コミュニティサイト「ごまラボ」 : <https://goma-lab.kadoya.com>
Twitter : https://twitter.com/kadoya_seiyu
Instagram : https://www.instagram.com/kadoya_seiyu/
Facebook : <https://www.facebook.com/kadoyaseiyu.goma/>

【カサイホールディングス】

社名 : カサイホールディングス株式会社
代表者 : 代表取締役 笠井 寛
所在地 : 〒105-0013 東京都港区浜松町 2-6-5 浜松町エクセレントビル 9 階
設立 : 2003 年 4 月
資本金 : 18 億円
URL : <https://kasai-hd.jp/>

【おおもんテラス】

所在地 : 東京都港区芝公園 2-3-8 芝公園船間ビル
営業時間 : 10:00~16:00 (土日祝定休)
TEL : 03-5422-1040
URL : <https://minato-omonterrace.or.jp/>

【夕陽ヶ丘食堂】

店舗名 : 夕陽ヶ丘食堂
所在地 : 東京都港区浜松町 2 丁目 7-3
定休日 : なし(ホテルリラサーレ東京に準ずる)
営業時間 : 7:00~21:00
TEL : 03-6721-5652
HP : <https://kasai-hd.jp/yuhigaoka-shokudou/teaser/>
Instagram : https://www.instagram.com/yuhigaoka_shokudou/

<報道関係者からのお問い合わせ先>

かどや製油 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)
担当 : 田島里杏 (090-9152-6323)、小川美紀 (090-9148-2668)
E-MAIL : kadoya_pr@ssu.co.jp