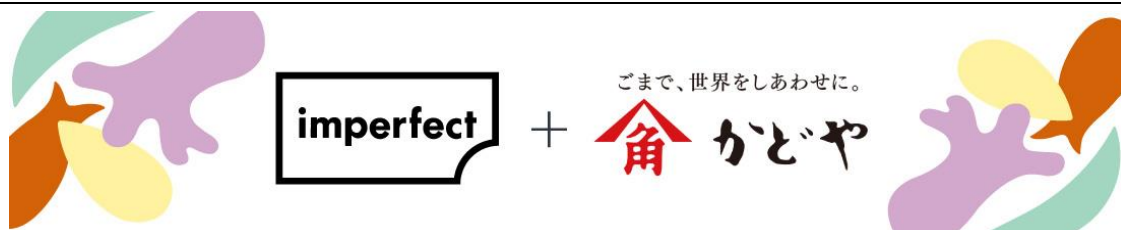




かどや製油が「ごまを通して、人と地球を健康に」をテーマにした ポップアップを Imperfect 表参道店内で開催中！

ごま農家支援プロジェクトなどサステナビリティ活動の紹介のほか、
チョコレートオレンジアイス購入者に、トッピングとして純正ごま油をプレゼント



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、imperfect 株式会社（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：佐伯美紗子）が運営するウェルフードマーケット&カフェ「imperfect（インパーフェクト）表参道」店舗内で「ごまを通して、人と地球を健康に」をテーマにしたポップアップを3月3日（金）まで開催しています。



「ごまで、世界をしあわせに。」をブランドコンセプトに掲げる当社が最終的に目指しているのは、ごまに携わるすべての人を笑顔する、持続可能なサイクルをつくることで社会をより豊かにすること。この想いの実現に向けて、2021 年からタンザニアを筆頭に、ナイジェリアやパラグアイの小規模農家を対象に実施している生産支援プロジェクトについてポップアップ内で展示しております。また、生産されたごまを無駄なく使い切るため、ごま油を搾ったあとの「脱脂ごま」を廃棄することなく二次利用する、というアップサイクルについても展示しております。

そして、ポップアップ期間中は、imperfect 表参道のチョコレートオレンジアイスを購入いただいた方に、アイスのトッピングとして当社のロングセラー定番商品である純正ごま油をお渡しします。

■ポップアップ開催概要

- ・実施期間 : 2023年2月18日(土)～3月3日(金)
- ・場所 : imperfect 表参道店内
(東京都渋谷区表参道神宮前4丁目12-10 表参道ヒルズ同潤館1F)
- ・実施内容 :

<かどや製油 純正ごま油×imperfect 表参道 チョコレートオレンジアイス>



かどや製油の社員もおすすめの組み合わせ！

良質のごまを香ばしく煎り上げ、ていねいに搾った香り高い「純正ごま油」と、
素材のおいしさを存分に引き出した爽やかな風味とまろやかで優しい味わいの
「チョコレートオレンジアイス」のコラボレーション。

当社定番商品である純正ごま油をアイスに垂らしてお召し上がりください。
ごま油の風味がアイスの濃厚さを引き立てます。

<かどや製油 ごま農家支援プロジェクト 展示>

当社が最終的に目指しているのは、ごまに携わるすべての人を笑顔する、持続可能なサイクルをつくることで社会をより豊かにすること。ごまの持続可能な生産を支え、日本から遠く離れた場所でごまの生産と向き合う、一軒一軒の農家の方々が「ごまをつくってよかった」と心から思える環境を整えるために、「メーカーである私たちにできる生産者支援とは何か」を日々考えながら取り組んでいます。ごまの生産技術を学び、収穫量と品質を高めるために。ごまの収量を増やし、生活水準を向上するために。生活の向上を目指し、ごま栽培に挑戦する農家の方々のために。何が生産者様の喜びに繋がるのかを日々考えながら、笑顔の輪を広げていきます。

本ポップアップを通して当社の取り組みやアフリカの農家の方々のことを知っていただき、商品や原料産地をより身近に感じていただけます。



<かどや製油 脱脂ごまのアップサイクル 展示>

ごまの中には約 50%の油が含まれており、その油を搾ることがごま油製造の一つの工程。油を搾ったあとの搾りかすは「脱脂ごま」と呼ばれています。当社ではこの「脱脂ごま」を廃棄せず、全国の農場に提供して豚などの家畜飼料として二次利用できるようにしています。

そして、栄養豊富な脱脂ごまを食べて育った豚肉を、2022 年 6 月にオープンした当社のごま専門カフェ「goma to(ゴマト)」でも料理として提供しています。



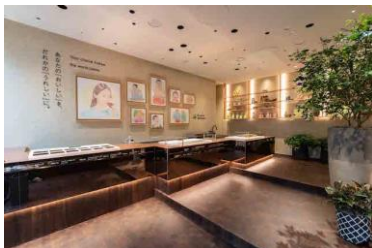
■「imperfect 表参道」店舗概要

世界の食と農を取り巻く社会課題の解決にお客様と一緒に取り組む「Do well by doing good.」（＝いいことをして世界と社会をよくしていこう）活動を展開するウェルフードマーケット&カフェ。



名称	: imperfect 表参道
所在地	: 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ同潤館 1 階
営業時間	: 11:00~21:00（日曜日のみ~20:00）
TEL	: 03-6721-0766
URL	: https://www.imperfect-store.com/
SNS	: https://www.instagram.com/imperfect_store_japan/

※当面、全ての営業時間を 20：00 までに短縮して営業しております。



■「かどや製油株式会社」会社概要



～1858 年創業以来、“ごま”を通じてお客様に健康と笑顔をお届け～
1858 年に小豆島で創業、ごま油の製造販売を開始。以来、160 年以上にわたり、ごま一筋に事業を展開し、ごまのリーディングカンパニーとして安心・安全かつ価値あるごま製品を提供してきました。代表商品である「かどやの純正ごま油」は、ごま本来の美味しさを大切に、ごま油 100%の「純正ごま油」にこだわり、豊かな香りとコクをもつ高品質な製品の生産をおこなっています。2022 年にはブランドコンセプト「ごまで、世界をしあわせに。」を新たに策定し、同年 5 月にはごまを通じたファンとの交流の場としてファンコミュニティサイト「ごまラボ」、6 月にはごまの新しい魅力に触れられるカフェ『goma to』（東京都目黒区）をオープン。ごまでつながるすべての人をしあわせにし、社会を豊かにする持続可能な事業を推進しています。

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



＼＼キャンペーン情報やごま油を使ったレシピなど日々発信中！／／

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/>

<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