

老舗ごま油企業からすべてが新しいごま油が誕生！**ごまのプロフェッショナルが生み出す黄金のピュアオイル「ごまの実オイル」
9月12日（火）より「Makuake」にて先行予約販売開始**

1858年に小豆島で創業し、165年にわたって“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、新商品「ごまの実オイル」を応援購入サービス「Makuake（マクアケ）」にて2023年9月12日（火）より先行予約販売を実施します。



かどや製油は、当社初となる応援購入サービス「Makuake」での新商品先行予約販売を9月12日（火）10:00よりスタートいたします。（<https://www.makuake.com/project/kadoya/>）

「ごまの実オイル」は、かどや製油の皮むきのプロ、焙煎のプロ、搾油のプロ、香味検査のプロが総動員でタッグを組み、新たなごま油の使い方・料理の楽しみ方を提案する、新しい香り・風味・味わいのごま油。

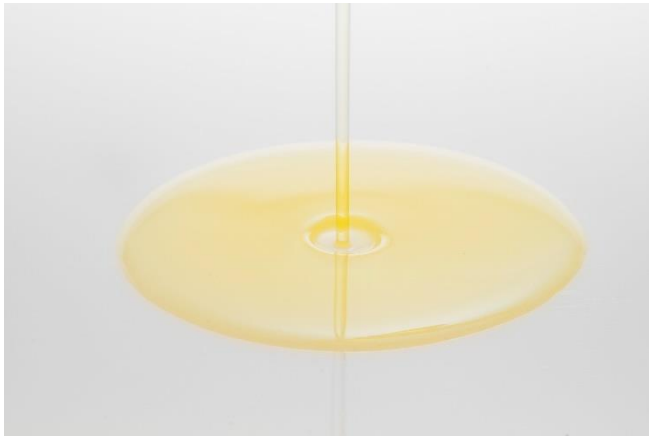
「これまでのごま油とは違った風味（※自社従来品比）で、新しいごま油の味わい・美味しさをお届けしたい」「洋食やビストロ風など、より幅広い料理にも、ごまが合うことを知っていただきたい」という想いのもと、約3年半の開発期間をかけて完成しました。

<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：関(みん) (080-3711-9270)、高田 (080-4460-8139)、青木、池元、松瀬

E-MAIL : kadoya_pr@ssu.co.jp



※ごまの実オイルイメージ



※種皮を磨いた“ごまの実“

幾重の原料検査のもと厳選した良質なごまの種皮を丁寧に磨き上げ、ごまの”実”のみから搾った希少なオイル。ごまの実の部分を穏やかに煎り、時間をかけて低温圧搾(※自社従来品比)することでやさしい香ばしさのある上品な香りと、芳醇で繊細なごまの風味、ほのかな甘さのkokのある味わいを最大限に引き出しました。

温度調整 1°C単位で何十回・何百回と繰り返し試作を行い、香りやkokの出し方を計算しつつ、ようやく実現した自信をもってお届けする一品です。

料理と香りのプロも唸る究極の逸品を、是非この機会にご賞味ください。

■プロジェクト詳細

先行予約販売期間 : 2023年9月12日(火) 10:00~2023年10月30日(月) 18:00

プロジェクトページ : <https://www.makuake.com/project/kadoya/>

商品名 : ごまの実オイル

販売価格 :

【通常】 ごまの実オイル 1本 3,080円(税込み/送料込み)

【早割】 ごまの実オイル 3本 7,300円(税込み/送料込み) ※10%OFF・限定80セット

【早割】 ごまの実オイル 5本 11,520円(税込み/送料込み) ※12%OFF・限定30セット

【セット割】 ごまの実オイル 3本 7,670円(税込み/送料込み) ※5%OFF

【セット割】 ごまの実オイル 5本 12,020円(税込み/送料込み) ※8%OFF

プロジェクト終了後は、12月中旬頃(※)より当社通信販売商品、及び当社が手掛けるごまの新しい魅力に触れられるカフェ『goma to』にて一般販売を予定しています。

※一般販売開始日はプロジェクトの進捗状況により多少前後する場合がございます。

セサミウェブ : <https://shop.kadoya.com/>

■「ごまの実オイル」について



- ・ 内容量 : 180 g
- ・ 原材料名 : 食用ごま油（国内製造）
- ・ 賞味期限 : 製造日より 12 か月
- ・ 保存方法 : 常温・暗所保存
- ・ Instagram : @gomanomi_oil (https://www.instagram.com/gomanomi_oil/)

【3つのこだわり】

- ① ほのかな甘さとやさしいごまの实の香り。幅広い料理に使える新しい味わい。
- ② 約 24 万粒のごまの栄養！スーパーフード“ごま”100%のピュアオイル。
- ③ ごまの職人の集大成。少量生産の希少なオイルを生み出す製法。

【おすすめのお召し上がり方】

「ごまの実オイル」の使い方はいろいろ。さっとひとかけするだけで、美味しさ広がる◎
様々なシーンでお楽しみいただけるから、毎日の食生活の彩り UP！



■「Makuake」とは

「Makuake」は、プロジェクト実行者が開発背景などのストーリーとともに発表する新商品や新サービスを、サポーターが応援の気持ちを込めて先行購入することができる、「アタラシイものや体験の応援購入サービス」です。

全国 100 社以上の金融機関との連携により日本各地の事業者が活用しているほか、国内外の流通パートナーとも連携し、プロジェクト終了後も事業が広がるよう支援しています。

URL：<https://www.makuake.com/>



Makuake

【かどや製油株式会社】



ごまで、世界をしあわせに。

～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、165 年にわたり、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	： 東京都品川区北品川 5-1-18 住友不動産大崎ツインビル東館 4F
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	： 418 名（2023 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	： 33,690 百万円（連結）（2023 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/>