

11月5日は「ごまの日」！今年からかどやの11月は「“ごま”んぞく月間」に！
創業165年のごま総合メーカー「かどや製油」がごまの魅力を伝える取り組みを実施

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、11月5日の「ごまの日」を軸として、今年から毎年11月をごまの魅力やかどや製油の取り組みをお伝えする『“ごま”んぞく月間』として制定します！初年度である今年の『ごまんぞく月間』では、人気グルメ番組BS-TBS主催の「町中華フェス」に特別サンプリング協賛での参加や新商品「goma to ようかん」の発売、創業の地・小豆島で開催される「しょうどしまフレトピアフェア」での初めてのブース出店、小豆島での食育活動の開始など様々な取り組みなどを実施してまいります。さらに、いいごまの日を記念し、かどや製油では「ごま油×○○ ベストマッチはどれ？」キャンペーンをXとInstagramにて実施します！

ぜひ、みなさまもこの機会にごまの魅力を味わってみてはいかがでしょうか？



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

E-MAIL : kadoya_pr@ssu.co.jp

【10/30(月)~】
小豆島工場資料展示室「今昔館」の見学が再開！

かどや製油では、「ごまんぞく月間」よりひとあし早い10月30日(月)より、新型コロナウイルス感染拡大防止のため2020年2月24日から中止していた小豆島工場資料展示室「今昔館(こんじゃくかん)」の見学を再開することとなりました。見学に関する問い合わせ、ファンの方からの熱い要望も多くなっていたことから実現したものです。かどや製油として「お客様の声を生で聞ける見学の場を大切にしていきたい」という思いから再開が決定いたしました。小豆島にご旅行の際はぜひ、かどや製油のこだわりが詰まった小豆島工場「今昔館」の見学もご検討ください！



かどや製油小豆島工場・今昔館 見学概要

実施場所：かどや製油小豆島工場（香川県小豆郡土庄町甲 6188）事務棟 2F

予約受付時間：9:00~17:00（土・日・祝祭日・盆休・年末年始を除く）

予約受付番号：0879-62-1133

見学実施日時：年間（土・日・祝祭日・その他臨時休館日を除く）

①9:00~ ②13:00~ ③14:00~ 計3回を予定

所要時間：40~50分程度

実施内容：会社案内（DVD視聴）

資料展示室のご案内

テイスティング体験

直販商品のご案内（定番ごま油のほか、ねりごま、ラー油等計8品、小豆島限定ラベルの販売）

注意事項：

- ・事前に電話での予約が必須です。
- ・1回の受け入れに制限を設けております。ご了承ください。

公式LP：<https://www.kadoya.com/enjoy/page04.html>

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

E-MAIL：kadoya_pr@ssu.co.jp

【11/1(水)～】かどや製油が手がけるごま専門カフェ「goma to」冬限定の新メニュー “黒ごま”をふんだんに使った「和」スイーツが登場！

2022年6月にオープンしNEW STANDARDをコンセプトに、ごまを使ったメニューを楽しむことができるごま専門カフェ『goma to』では、これからの冬にぴったりなごまをふんだんに使った「和」スイーツが新登場します。『goma to』が展開する“黒ごま”と抹茶・王道の「和」スイーツは、食べて美味しいだけでなく目で楽しい新メニューとなっております。また、冬の味覚を堪能できる「goma to プレート」や、小豆島の名産品“小豆島そうめん”と温かい餡が絡み合う「玉子とじ餡の小豆島にゅうめん」、白ねりごまとかぼちゃでまろやかな味わいに仕上げた「かぼちゃと海老のグラタン風オープンサンド」が、新たに冬限定メニューとして登場。また、17時から提供しているディナーコースも冬仕様に内容を一新します。ぜひこの機会にお試しください！



・黒ごまと抹茶のティラミス 930円（税込）

黒ねりごまを和えたほどよい甘さのあずきと、抹茶をたっぷりと染みこませたスポンジで仕立てた香り高いティラミス。自家製の黒ごま蜜シロップをかけて、濃厚なごまと抹茶の風味をお楽しみください。



・ごまと抹茶のわらび餅シェイク 730円（税込）

まろやかな白ごまとホワイトチョコレートのベースに、濃厚でほろ苦い抹茶が溶け合う和風シェイク。とろっとした食感の自家製黒ごまわらび餅と、芳醇な黒ねりごまがアクセントの‘もちとろ’な一杯です。



・ごま抹茶ラテ（HOTのみ） 650円（税込）

まろやかな白ごまとホワイトチョコレートのベースに、濃厚でほろ苦い抹茶が溶け合うラテ。黒ねりごまの風味がふんわり香る、ほっと心あたたまる一杯です。

ごま専門カフェ『goma to』店舗情報

店名：goma▲to ※▲半角アキ
よみ：ごまと
住所：東京都目黒区緑が丘 2-24-8 アーブル自由が丘
営業時間：11:00～21:00（L.O. 20:00）
電話番号：03-6459-5959
定休日：不定休
座席数：店内 30席、テラス 8席
公式HP：<https://www.kadoya.com/gomato/>
公式SNS：Instagram [@gomatocafe](https://www.instagram.com/gomatocafe)



【11/3(金)-5(日)】「町中華フェス in 豊洲」特別サンプリング協賛
『紫金飯店』が“かどや製油のごま油”を使用したメニューを提供！



かどや製油は、BS-TBS 主催の「町中華フェス」に特別サンプリング協賛という形で参加することとなりました。「町中華フェス」は、人気グルメ番組「町中華で飲ろうぜ」で過去紹介した4つの店舗がキッチンカーで出店。自慢の逸品が味わえるイベントです。

このイベントに出店する、原宿の町中華『紫金飯店』は若者から中高年と幅広い世代に人気のお店です。平日頃よりかどや製油のごま油を使ってくださっていることをきっかけに、『紫金飯店』×『かどや製油』のコラボが実現しました！イベントで提供する全てのメニューに“かどや製油のごま油”が使用されています！

また、『紫金飯店』のメニューを購入いただいた方には「かどやの純正ごま油 濃口」（200g）を先着で1本プレゼント。

三連休はぜひ、町中華を食べてかどや製油の“濃口ごま油”を堪能してはいかがでしょうか？

「町中華フェス in 豊洲」概要

日 時：2023年11月3日（金・祝）～5日（日）11:00～21:30（L.O.21:15）

会 場：アーバンドック ららぽーと豊洲 シーサイドデッキ（東京都江東区豊洲 2-4-9）

公式 HP：<https://bs.tbs.co.jp/machichukafes/>

主 催：株式会社 BS-TBS

プレゼント商品概要

●かどやの純正ごま油 濃口（200g）

良質のごまを香ばしく煎り上げ、搾りました。「香りが濃い。うまさが濃い。」

純正ごま油 濃口は、中華料理との相性抜群！

ぜひ、お家でも町中華の味をご堪能ください。

<https://www.kadoya.com/products/page01.html>



**【11/5(日)~】goma to 新商品
手土産やお歳暮・自分へのご褒美にも！「一口で“ごま”いっぱい」の「goma to ようかん」発売開始！**



11月5日(日)からは手土産やお歳暮といったギフト、そして自分へのご褒美としてぴったりなごまをつかった羊羹「goma to ようかん」を販売開始します。

今回は京都の老舗「都製館」が手がけるあんこ菓子専門店「都松庵」と老舗ごま屋のかどや製油の初めてのコラボレーション商品です。

「goma to ようかん」の「goma to」は、かどや製油が運営するごま専門カフェ「goma to」の店名を引用して「ごまの新しい使い方、ごまの魅力を知ってもらい、ごまと共にある食卓を創っていきたい」という想いが込められています。今回、「goma to」の想いと共に160年以上ごまと向き合ってきたかどや製油が新たに見つけたのがごまとあんこの美味しくヘルシーな組み合わせです。

京都の老舗「都製館」が手がけるあんこ菓子専門店「都松庵」とともに老舗ごま屋のかどや製油が協力し作り上げた「goma to ようかん」はシンプルな製法のため、素材の味と職人の技が美味しさの鍵となっています。美味しさの秘密は、かどや厳選の香り高いごまと、その豊かな風味を引き立たせる白生あん、製館に適する澄んだ水質とされる鈴鹿山系の伏流水、ごまとあんこの美味しさを最大に高める職人の丁寧な練り。美味しさを一口サイズにぎゅっと閉じ込め、食べやすく仕上げました。

フレーバーは「白練」と「黒練」の2種類をご用意。白練ごまをベースに、白ごまのほのかな甘みとあんこのまろやかさに心癒される味わいである「白練」、黒練ごまを配合し黒ごまのほろ苦くも上品で濃厚な味わいの「黒練」。どちらも中に白ごまをたっぷり配合し、プチとした食感も楽しめます。やさしい甘さとごまの香ばしさがティータイムを彩ります。

ご家族や友人への特別なギフトにはもちろん、ご自身へのご褒美にもピッタリな一口サイズのミニ羊羹、ぜひご賞味ください！

商品概要

商品名：「goma to ようかん」 1箱5本入（黒練3本・白練2本）

賞味期限：製造日より1年 ※常温保存商品

販売価格：1箱2,500円（税込） 2,315円（税抜）

3箱以上のご購入で送料無料、さらに1箱5%OFFの1箱2,354円（税込） 2,180円（税抜）

販売場所：オンラインストア (<https://shop.kadoya.com/>)、goma to 店舗、都松庵 (<https://www.toshoan.com/>)

**【11/5(日) -15(水)] かどや製油 公式 X・Instagram
「ごま油×○○ ベストマッチはどれ？」キャンペーン開始！**

11月5日(日) ごまの日を記念し、かどや製油では「ごま油×○○ ベストマッチはどれ？」キャンペーンをXとInstagramにて実施します。

かどや製油公式 X をフォローし、キャンペーン投稿のアンケートに回答の上、投稿をリポスト/引用リポストをしていただいた方、もしくは、かどや製油公式 Instagram をフォローし、キャンペーン投稿にコメントしていただいた方の中から抽選で合計 200 名様にごま油とかどやのさば缶「鯖ごま油漬け」のセットをプレゼントいたします。

みなさまのご応募、お待ちしております！



11月5日はごまの日
ごま油×○○
ベストマッチはどれ？

ごま油+かどやのさば缶
「鯖ごま油漬け」のセットが
合計200名様に
当たる！キャンペーン

〈対象〉 X公式アカウント (@kadoya_seiyu) 純正ごま油(200g)+かどやのさば缶「鯖ごま油漬け」 Instagram公式アカウント (@kadoya_seiyu) 純正かどやの太白ごま油(300g)+かどやのさば缶「鯖ごま油漬け」

実施期間：2023年11月5日(日) - 11月15日(水)

「ごま油×○○ ベストマッチはどれ？」キャンペーン概要

実施期間：2023年11月5日(日)～11月15日(水)

【X】

賞品：純正ごま油（200g）+かどやのさば缶「鯖ごま油漬け」のセット（100名）

応募方法：

- ①かどや製油公式 X (https://twitter.com/kadoya_seiyu) をフォロー
- ②該当のキャンペーン投稿のアンケートに回答の上、投稿をリポスト/引用リポストで応募完了

【Instagram】

賞品：かどやの太白ごま油（300g）+かどやのさば缶「鯖ごま油漬け」のセット（100名）

応募方法：

- ①かどや製油公式 Instagram (https://www.instagram.com/kadoya_seiyu/) をフォロー
- ②該当のキャンペーン投稿にコメントで応募完了

※キャンペーン期間終了後、厳正な抽選のうえ、当選者を決定いたします。当選者にはダイレクトメッセージにて当選通知、個人情報入力フォームを送付します。指定の期日までにご返信をいただき、賞品のお受け取りをもって当選に代えさせていただきます。

※12月上旬ごろに賞品発送予定

※本キャンペーンは、予告なく変更または終了する場合がございますので、あらかじめご了承ください。

【11/5(日)いいごまの日】
創業の地・小豆島で開催される「しょうどしまフレトピアフェア」に試食・物販ブース初出店！

11月5日(日)のいいごまの日を記念して、かどや製油は創業の地・小豆島で行われる「しょうどしまフレトピアフェア」に試食・物販ブースを初出店致します。

ブースでは普段店頭では買えない通販限定商品を中心とした試食や商品の販売を行う予定で、地元企業として地域に貢献していくきっかけ作りを行う狙いです。

小豆島のお近くにお住まいの皆さんはこの機会にぜひ、ご来場ください！

※取扱商品イメージ



しょうどしまフレトピアフェア 概要

日 時：2023年11月5日(日)9:00~15:00

会 場：こどもさくら公園（香川県小豆郡土庄町要鉄）

公式 HP：<https://www.tonosho-shokokai.com/event.htm>

※新型コロナウイルスの感染状況、天候等によっては、中止の可能性もありますのでご了承ください。

**【11/7(火)】ごまを使ったインナー&アウターケア“SESAME WELLNESS”活動を開始
かどや製油初のスキンケアブランド「SESALIS」製品を使ったマッサージの提案や限定キットをプレゼント**



11月7日(火)からかどや製油では「ごまの力でからだの中からも外からも美しく。」をテーマにごまを使ったインナーケアとアウターケアを提案する“SESAME WELLNESS”活動を開始します。

第一弾はかどや製油がごま専門カフェ「goma to」にて、“SESAME WELLNESS”を提案するイベントを実施。中からのインナーケア・外からのアウターケアにすべてごまを使用したメソッドで、季節の変わり目でゆらぎやすい肌と心をやわらかくケアします。アウターケアでは、当社初のスキンケアブランド「SESALIS」から新発売された「モイスタージェルクリーム」を用いたマッサージを提案。特別講師に「幼顔メソッド」の考案者で UENOYAMA SALON 主宰・なっちゃん先生をお迎えし、肌も心もやわらかくほぐれるマッサージをご体験いただきます。ジェルクリームのしっとりした保湿効果に加え、マッサージと組み合わせてお使いいただくことで血行の促進効果が期待でき、クリアで上向きな肌印象へと導きます。

今回の活動開始を記念して、SESALIS 公式 Instagram にて「モイスタージェルクリーム」と美容にうれしいごま製品を組み合わせた“SESALIS WELLNESS キャンペーン”を実施します。マスクを外して迎える久しぶりの冬。肌が一年でもっとも乾燥しやすい季節を、ごまの力で乗り越えませんか？皆さまからのご応募を、心よりお待ちしております。

“SESALIS WELLNESS キャンペーン”概要

キャンペーン① 「SESALIS WELLNESS キットプレゼント (限定)」

SESALIS モイスタージェルクリーム (60g) + goma to SESAME OIL 01 LIGHT (100g) のセット (抽選 10 名)

【応募方法】 実施期間：2023 年 11 月 20 日(月)～11 月 30 日(木)

1. SESALIS Instagram 公式アカウント (https://www.instagram.com/sesalis_japan/) をフォロー
2. 該当のキャンペーン投稿にいいね&保存で応募完了

※当選者には DM にて当選通知、個人情報入力フォームを送付します。

※賞品は 12 月中旬ごろに発送予定です。

キャンペーン② 「ごまの力で、肌も腸も健やかに習慣」

キャンペーン期間中に「SESALIS モイスタージェルクリーム」定期お申込みで、初回お届け時に黒ごま&オリゴ1袋 (10g×10 本入り) をプレゼントいたします。

【応募方法】 実施期間：2023 年 11 月 20 日(月)～11 月 30 日(木)

スマートフォン・PC：お申込み時に備考欄に「セサミウェルネス」と記載してください。

TEL：お申込み時にオペレーターへ「セサミウェルネス」とお伝えください。(TEL：0120-50-5526)

【11/14(火)】
創業の地・小豆島の小中学校で子どもたちへの食育活動を開始



かどや製油では11月14日(火)、発祥の地・香川県小豆郡土庄町の子どもたちへ地産地消活動の一つとして、さらにごまを通じた未来への健やかな笑顔のきっかけづくりとして学校給食にて食育活動を開始します。

第一弾として、島内の小学校2校、中学校2校の子どもたちや教職員の方850人に向けてごまをふんだんに使った「“ごま”んぞく給食」を提供します。さらにそのうちの1校、土庄小学校では子どもたちに向けて給食の時間を使った食育授業を行います。かどや製油ではこうした活動を今後も継続して実施する方針です。

食育活動 実施概要

実施日時：2023年11月14日(火)

提供メニュー：「ごま」んぞく給食

- ・中華風わかめごはん(いりごま、ごま油使用)
- ・バンバンジー(ねりごま使用)
- ・春雨スープ
(純正ごま油：小学3年生～中学生／ラー油：中学校のみ自由に追加)
- ・黒ごま入りだんご(黒ごま使用)

提供先：土庄町内の小学校、中学校(小学校2校 中学校2校)850人(教職員を含む)

<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

《かどや製油会社概要》



～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、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」にこだわった、豊かな香りとコクをもつロングセラー商品です。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>

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

E-MAIL：kadoya_pr@ssu.co.jp