

ごまたっぷりの極みのようかん！「goma to ようかん」 11月5日（日）“ごまの日”より新発売

～ごまの老舗×京都の老舗あんこ屋が作り上げたこだわりのごまようかん、完成～

1858年に小豆島で創業し、165年にわたり“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、「goma to ようかん」を2023年11月5日（日）の“ごまの日”より新発売いたします。かどや製油のオンラインショップやかどや製油が運営するごま専門カフェ「goma to」にて、どなたでもお買い求めいただけます。



「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かどや製油が、京都の老舗と共に、ごまの栄養とおいしさをぎゅっと閉じ込めたこだわりのようかん「goma to ようかん」をつくりました。

「goma to ようかん」の「goma to」には、かどや製油が運営するごま専門カフェ「goma to」の店名を引用していて“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165年にわたって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した。

京都の老舗「都製餡」が手がけるあんこ菓子専門店「都松庵」(<https://www.toshooan.com/>)とごまの老舗であるかどや製油が協力し、厳選した“ごま”と“あんこ”を丁寧に練り上げて完成したのが、「goma to ようかん」です。

今回は二種のフレーバー「白練」「黒練」をご用意。練りごまといりごまをたっぷりと配合し、白ごまと黒ごまの異なる味わいや、ごまのプチッと弾ける食感をお楽しみいただける、新しいようかんです。

シンプルな製法のようかんだからこそできた、これまでにない「一口で、ごまいっぱいのようなかん」を是非お楽しみください！

・京都の老舗「都製餡」が手がける「都松庵」について

京都の名水・醒ヶ井のほど近くで創業した「都製餡」は、京の地で70年以上あんこ屋として親しまれてきました。その「都製餡」から生まれたあんこ菓子専門店「都松庵」では、あんこ屋として培った独自の技術と創造性を活かした多彩な商品を展開。培ってきた伝統の製法を大切にしつつさまざまな視点で挑戦することで、現代の

ライフスタイルに合わせた新しいあんこ菓子を和洋問わず発信し続けています。

都松庵 URL (<https://www.toshoan.com/>)

都製館 URL (<https://miyako-an.jp/>)

「goma to ようかん」はごまの可能性と魅力を探求し発信するかどや製油と、あんこの新たな可能性を追求し続ける「都松庵」が協力して開発した、ごまとあんこの魅力が詰まったスイーツです。

・goma to ようかん のおいしさの秘密！

(1) ごまの香りが引き立つ！厳選した“白生あん”を使用

“^{しろなま}白生あん”とは、ふっくら炊いた豆の皮を丁寧に取り除き、中身だけを使用した、なめらかな舌触りが特徴のあんこです。じっくり手間を惜しまず炊き上げた“白生あん”が、香り高く濃厚な練ごまと香ばしくプチとしたいりごまを引き立たせます。



(2) 水へのこだわりがようかんの美味しさを決める！

ようかんは、シンプルな原料から作られるため、水の選定が味に大きく影響します。「goma to ようかん」は、製館や酒造りに向いている水質とされる霊峰・鈴鹿山系の伏流水を使用しています。



(3) 熟練の製法で仕上げるやさしい甘さとなめらか食感！

ようかんのツヤや糖度、食感を決めると言われている「練り」工程。こだわりの素材をよりおいしくするため京風の浅練り仕上げにすることで、あんのなめらかで自然な味わいを残しつつ、ごまのコクを引き立たせています。



・goma to ようかん フレーバー説明

フレーバーは「^{しろねり}白練」と「^{くろねり}黒練」の2種類をご用意しました。

・白練

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。

・黒練

黒練ごまをベースに、香り高く、少しほろ苦い黒ごまが際立つ上品で濃厚な味わい。



どちらも中に白ごまをたっぷりと配合し、プチプチとした食感が楽しめる「一口でごまいっぱい」のスイーツとなっております。やさしい甘さと香ばしいごまの風味がティータイムを彩ります。

・プレゼントや自分へのご褒美にもぴったり

高級感のあるギフトボックスに入れてお届けするのでプレゼントにも最適。お子様からご年配の方まで、幅広い年齢層にお喜びいただけるデザインでお届けいたします。また、ご自身へのご褒美にもピッタリな1口サイズのミニようかんとなっているので、是非ご賞味ください！

・商品概要

商品名：「goma to ようかん」

内容量：1箱5本入（黒練3本・白練2本）

※店頭では1本単位で購入可能



賞味期限：製造日より1年 ※常温保存商品

販売価格：【かどや製油公式オンラインストア】 1箱2,500円（税込）

※3箱以上のご購入で1箱あたり5%OFF、送料無料。

【goma to 店舗】 1本460円（税込）

※ギフトボックス 1箱200円（税込）

販売場所：goma to ようかん販売ページ (<https://shop.kadoya.com/shop/pages/yokan/>)

かどや製油公式オンラインショップセサミウェブ (<https://shop.kadoya.com>)

goma to 店舗 (<https://www.kadoya.com/gomato/>)

【かどや製油株式会社】



～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、世界をシェアせに。」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シェアせにし、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