

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」
11月8日（水）より販売開始！**

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」の一般販売を2023年11月8日（水）より開始します。



かどや製油は、2023年11月8日（水）より新商品「ごまの実オイル」を当社通信販売サイト（セサミウェブ：<https://shop.kadoya.com/>）、及び当社が手掛けるごま専門カフェ『goma to（ゴマト）』（<https://www.kadoya.com/gomato/>）にて販売いたします。

「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。

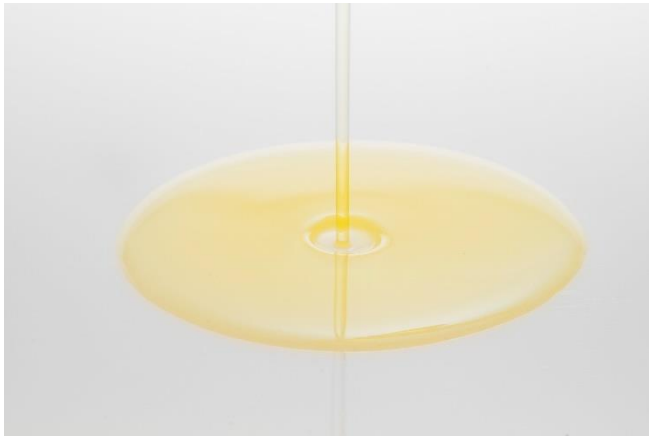
「これまでのごま油とは違った風味（※自社従来品比）で、新しいごま油の味わい・美味しさをお届けしたい」「洋食やビストロ風など、より幅広い料理にも、ごまが合うことを知っていただきたい」という思いのもと、約3年半の開発期間をかけて完成しました。

<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kokoro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kokoro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。

■ 3つのこだわり

- ① やさしいごまの実の香りとおほのかな甘さ。幅広い料理に使える新しい味わい。
- ② スーパーフード“ごま”100%のピュアオイル。約24万粒のごまの栄養と旨み。
- 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。

■ ごまの実オイルの楽しみ方

「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、料理の幅がグンっと広がる◎ 様々なシーンでお楽しみいただけるから、毎日の食生活が彩り豊かに。

<p>Morning</p>  <p>トースト ヨーグルト グラノーラ 目玉焼き フレンチトースト パンケーキ</p>	<p>Lunch</p>  <p>スープ サラダ パン類</p>
<p>Dinner</p>  <p>パスタ カルパッチョ グリル野菜 魚料理 肉料理</p>	<p>Relaxing</p>  <p>アイスクリーム スコーン チーズケーキ チョコレート</p>



●仕上げにひとかけ！ごまの実オイル香る かぼちゃのポタージュ

<材料・分量（2人分）>

くるみ（ロースト）	2粒
かぼちゃ	500g
玉ねぎ	100g
かどやの太白ごま油	大さじ1
薄力粉	30g
牛乳	300ml
顆粒コンソメスープの素	小さじ1
塩	少々
パセリのみじん切り	少々
ごまの実オイル	少々



<作り方>

- ① かぼちゃはラップで包み、電子レンジ(600W)で5分加熱して柔らかくする。皮を除いて角切りにする。
- ② 玉ねぎは薄切りにする。
- ③ 鍋にかどやの太白ごま油、②の玉ねぎを入れ、弱火で玉ねぎがしんなりとするまで炒める。
薄力粉を加え、粉っぽさがなくなるまでよく炒める。
- ④ ③に牛乳を3回に分けて入れ、都度ダマにならないようよく混ぜる。
- ⑤ ④に①のかぼちゃと顆粒コンソメスープの素を加え、ひと煮立ちしたらミキサーに入れ、攪拌する。
- ⑥ ⑤を再び鍋に戻し、塩で味を調える。とろみが付きすぎてしまった場合は、牛乳で好みの濃度に調整する。
- ⑦ 器に盛り、刻んだくるみを入れ、パセリのみじん切りを散らす。
仕上げにごまの実オイルをかけてコクを出す。

●ごまの実オイル香る キャロットラペ

<材料・分量（4人分）>

にんじん	1本
塩	2g
りんご	1/2個
【A】ごまの実オイル	大さじ2
【A】レモン汁	大さじ1
【A】はちみつ	小さじ1
【A】塩	1g
ピーナッツ、レーズン	各15g
クルミ	少々
イタリアンパセリ	適宜



<作り方>

- ① にんじんは皮をむき、おろし器または包丁で細切りにし、塩をふってもむ。
- ② りんごは皮ごと細切りにする。
- ③ ボウルに【A】を入れ、よく混ぜる。
- ④ ③に水けを絞ったにんじん、②のりんごを加えてあえる。あればピーナッツ、レーズン、クミンを一緒に加える。
- ⑤ 器に盛り、イタリアンパセリを添える。

●ごまの実オイル香る サーモンのカルパッチョ

<材料・分量（4人分）>

ルッコラ	適量
ディル	1本
サーモン	120g
塩	2g
レモン	1/4個
ごまの実オイル	適量



<作り方>

- ① ルッコラは洗って4cm長さに切っておく。
- ② ディルはみじん切りにする。
- ③ サーモンはペーパータオルで水気をふき取り、薄切りにする。
- ④ 器に①のルッコラ、③のサーモンを並べ、塩と②のディルをふる。
- ⑤ レモンの皮を削って散らし、絞ったレモン汁をかける。
- ⑥ 仕上げにごまの実オイルを回しかけ、コクを出す。

■「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
- ・ 販売価格 : 2,300 円（税抜き/送料別）
※3 本以上のご購入で 5 %OFF、送料無料（税抜き 2,185 円/1 本あたり）
- ・ Instagram : @gomanomi_oil (https://www.instagram.com/gomanomi_oil/)
- ・ 商品ページ : <https://www.kadoya.com/gomanomioil/>（※11 月下旬頃本公開予定）
- ・ 購入ページ : セサミウェブ (<https://shop.kadoya.com/>)

【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/>

<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