

創業168年の「かどや製油」が小豆島から全国へ出発！ キッチンカー企画「かどやのごまたび」出発式 事後レポート

全9都市の巡回スケジュールと、各地の食品メーカーとコラボした『ご当地限定スープ』第1弾を公開

1858年に小豆島で創業し、168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：北川 淳一）は、新企画「かどやのごまたび」を2026年2月20日（金）よりスタートしました。「かどやのごまたび」は、“純正ごま油のまだ知られていないおいしさや使い方を発見する”全国巡回型キッチンカー企画です。出発点となった創業の地・小豆島では出発式を開催し、地域の皆さまと一緒に全国行脚のスタートを切りました。併せて、新たに決定した愛知会場を含む全国9都市の巡回スケジュールと、開催地域の食品メーカーとコラボした『ご当地限定スープ』第1弾を公開いたします。



■「かどやのごまたび」とは

「かどやのごまたび」は、純正ごま油のまだ知られていないおいしさや使い方を発見する旅。キッチンカーで全国9都市を巡り、実際に味わう体験を通じて、純正ごま油の魅力を届けます。

会場では、ごまのプロであるかどや製油社員の「推し」を詰め込んだ『究極の純正ごま油BOX』と、キッチンカーが訪れる地域の食品メーカーとコラボしたその会場でしか味わえない『ご当地限定スープ』を提供。すべてのメニューに「純正ごま油」を使用しており、「純正ごま油ひとつで、新しいおいしさが広がる」体験をあなたの街へ届けます。

■小豆島で出発式を開催！168年の伝統をのせて全国へ

2月20日（金）、創業の地・小豆島にて「かどやのごまたび」出発式を開催しました。当日は、土庄町 町長の岡野能之様、小豆島町 副町長の谷本静香様を来賓に迎え、かどや製油ブランドマーケティング部長の大平、小豆島工場長の石田が登壇。香ばしいごま油の香りが広がる中、キッチンカー前でテープカットを行い、全国行脚がスタートしました。会場では、3種の『究極の純正ごま油BOX』に加えて、同じく小豆島に根差す老舗醤油蔵・ヤマロク醤油株式会社様の「菊つゆ」を使用した限定メニュー『小豆島の海苔たまスープ』を特別に無料提供。会場には多くの地域住民の方々にお集まりいただき、「純正ごま油」を使った限定メニューの豊かなおいしさをお楽しみいただきました。



■かどや製油株式会社 ブランドマーケティング部長 大平 佳男 コメント

「創業の地である小豆島から、新しい挑戦の一步を迎えられることを大変嬉しく思います。黄色いキャップでおなじみの純正ごま油は、創業以来“ごま一筋”で歩んできた私たちを象徴する商品です。一方で、まだまだお伝えしきれていない“おいしさの余白”があると感じています。実は、ごま油 100%の“純正”と他の油を混ぜた“調合”の違いを約 7 割の方がご存じないという調査結果もあります。私たちは、純正ごま油の魅力をより自由に、広く知っていただきたいという想いから、全国の皆さまと直接お会いし、純正ごま油の新しい可能性を一緒に発見していく『かどやのごまたび』を企画しました。この『かどやのごまたび』が、皆さまにとって、純正ごま油の新しい楽しみ方を見つけていただくきっかけになれば嬉しく思います。」

■全会場決定！「かどやのごまたび」実施概要

愛知会場が「サカエ ヒロバス」に決定！全 9 都市の開催地が出揃いました。

開催会場およびスケジュール

- 小豆島(香川) :2月20日(金)・21日(土) 11:00~17:00
【終了】 土庄港観光センター 駐車場(香川県小豆郡土庄町甲 6194-10)
- 福岡 :3月6日(金)・7日(土) 11:00~17:00
福岡大名ガーデンシティ・パーク(福岡県福岡市中央区大名 2丁目 6-50)
- 広島 :3月13日(金)・14日(土) 11:00~17:00
基町クレド・パセーラ 1階 ふれあい広場(広島県広島市中区基町 6-78)
- 大阪 :3月19日(木)・20日(金・祝) 11:00~17:00
OS広場イベントスペース 西側(大阪府大阪市北区小松原町 3-3)
- 愛知 :3月27日(金)・28日(土) 11:00~17:00
サカエ ヒロバス(名古屋市中区栄 3丁目 5-10 の先、久屋大通公園内)
- 宮城 :4月10日(金)・11日(土) 11:00~17:00
アエル広場(宮城県仙台市青葉区中央 1-3-1)
- 北海道 :4月17日(金)・18日(土) 12:00~17:00
札幌市北3条広場(アカプラ)(北海道札幌市中央区北 2条西 4丁目及び北 3条西 4丁目)
- 千葉 :4月24日(金)・25日(土) 11:00~17:00
イオンモール木更津(千葉県木更津市築地1-4)
- 東京 :5月1日(金)・2日(土) 11:00~17:00
東京スカイツリータウン® 1階 ソラマチひろば(東京都墨田区押上 1-1-2)

コラボ企業

- 小豆島(香川)会場: ヤマロク醤油株式会社 (<https://yama-roku.net/>)
- 福岡会場 : 株式会社ダイショー(<https://www.daisho.co.jp/>)
- 広島会場 : 川中醤油株式会社 (<https://www.kawanaka-shouyu.co.jp/>)
- 大阪会場 : ヒガシマル醤油株式会社 (<https://higashimaru.co.jp/>)
- 愛知会場 : イチビキ株式会社 (<https://www.ichibiki.co.jp/>)
- 宮城会場 : 仙台味噌醤油株式会社 (<http://www.sendaimiso.co.jp/>)
- 北海道会場 : ベル食品株式会社 (<https://www.bellfoods.co.jp/>)
- 千葉会場 : ヤマサ醤油株式会社 (<https://www.yamasa.com/>)
- 東京会場 : Coming Soon ※詳細は後日公開

- 実施内容
- ・ 全会場共通メニュー『究極の純正ごま油 BOX』の提供
 - ・ 各地の食品メーカーとコラボレーションした『ご当地限定スープ』の提供
※スープは会場ごとに異なります
 - ・ SNS/来場者キャンペーン

提供形式 テイクアウト形式/数量限定のため、なくなり次第終了

価格 究極の純正ごま油 BOX 各種 500 円(税込)
ご当地限定スープ 200 円(税込)

サイト <https://www.kadoya.com/junsei-gomatabi2026/>

運営協力 ソトレシピ(株式会社シーザスターズ)

■地域の味と純正ごま油が会う、会場ごとに異なる『ご当地限定スープ』第1弾発表！

全会場共通メニュー『究極の純正ごま油 BOX』に加えて、各開催地域で長年親しまれてきた食品メーカーと純正ごま油がコラボした『ご当地限定スープ』を各都市でご提供します。

小豆島では、老舗醤油蔵・ヤマロク醤油株式会社とのコラボレーションメニュー「小豆島の海苔たまスープ」を提供。今回は第1弾として、福岡、広島、大阪、愛知会場の『ご当地限定スープ』を一挙に公開します。長年その土地で親しまれてきた味わいと純正ごま油を掛け合わせることで、地域の食文化と新しいおいしさが出会う一杯が生まれました。その地域、その日にしか味わえない、純正ごま油の新しい可能性を体感してください。

※宮城、北海道、千葉、東京会場の『ご当地限定スープ』は後日公開。

小豆島 会場		【商品名】小豆島の海苔たまスープ 【コラボ企業】 ヤマロク醤油株式会社 【提供日】2月20日(金)・21日(土) 【場所】土庄港観光センター 駐車場 【値段】200円 【内容】小豆島の王道の食材を使ったスープ。小豆島の海苔とごま油の香りが小豆島を訪れたような気分に。菊つゆがあれば手軽に
-----------	---	---

		できるレシピです。地元の人も、全国の人にも小豆島の食の魅力を伝える一杯。
福岡会場		<p>【商品名】博多のもつ鍋風ごま油香る鶏旨スープ</p> <p>【コラボ企業】株式会社ダイショー</p> <p>【提供日】3月6日(金)・7日(土)</p> <p>【場所】福岡大名ガーデンシティ・パーク</p> <p>【値段】200円</p> <p>【内容】福岡発祥の郷土料理もつ鍋風に仕上げた鶏肉のスープ。ダイショーのもつ鍋スープにかどやのごま油が香る、簡単アレンジです。</p>
広島会場		<p>【商品名】広島レモン鍋風スープ</p> <p>【コラボ企業】川中醤油株式会社</p> <p>【提供日】3月13日(金)・14日(土)</p> <p>【場所】基町クレド・パセーラ 1階 ふれあい広場</p> <p>【値段】200円</p> <p>【内容】レモンの名産地でもある瀬戸内で広がったレモン鍋を、瀬戸内れもんつゆで。かどやのごま油をかけて風味をプラス。</p>
大阪会場		<p>【商品名】大阪名物肉吸いごま風味</p> <p>【コラボ企業】ヒガシマル醤油株式会社</p> <p>【提供日】3月19日(木)・20日(金・祝)</p> <p>【場所】OS広場イベントスペース 西側</p> <p>【値段】200円</p> <p>【内容】大阪のご当地グルメ肉吸い。うどんスープの出汁が香るシンプルながら奥深い一杯。ごま油の風味がアクセント。</p>
愛知会場		<p>【商品名】名古屋・天ぷらの味噌汁風</p> <p>【コラボ企業】イチビキ株式会社</p> <p>【提供日】3月27日(金)・28日(土)</p> <p>【場所】サカエ ヒロバス</p> <p>【値段】200円</p> <p>【内容】名古屋では天ぷらを味噌汁に入れて具として煮込む「天ぷら味噌汁」が隠れたご当地メニューとして知られています。厳選国産生赤だしの深みとごま油の風味をプラスし、揚げ玉を使って手軽に再現できるレシピに。</p>

■全国を旅する「かどやのごまたび」を盛り上げる SNS キャンペーンも同時開催！

本イベントの開催にあわせて、全国どこからでも参加できる SNS キャンペーンと、キッチンカー会場にご来場いただいた方を対象とした現地投稿キャンペーンの 2 種類を実施します。

キャンペーン① 「かどやのごまたび実施記念 純正ごま油レシピ投稿キャンペーン」

キッチンカーの実施を記念し、X で純正ごま油を使ったレシピを募集する SNS キャンペーンを全 3 弾で展開します。

実施期間	第1弾:肌寒い季節にぴったりなごま油レシピ	2月20日(金)~3月1日(日)
	第2弾:お酒にぴったりなごま油レシピ	3月19日(木)~3月28日(土)
	第3弾:春にぴったりなごま油レシピ	4月17日(金)~4月26日(日)
参加方法	かどや製油公式 X アカウントのキャンペーン投稿に、「#かどやのごま油レシピ」を付けて「純正ごま油を使ったおすすめレシピ」を投稿	
実施形式	X(旧 Twitter)	
特典	全3弾合計で100名様に抽選でQUOカード Pay500円分をプレゼント さらに合計10名様にQUOカード Pay5000円分を後日プレゼント ※キャンペーンの詳細はかどや製油公式 Xにてご案内します。	

キャンペーン② 「来場者プレゼントキャンペーン」

キッチンカー会場にご来場いただいた方を対象としたキャンペーンも実施します。

実施期間	各会場の実施日（小豆島会場をのぞく）
参加方法	「#かどやのごまたび」を付けて会場で撮影した写真を投稿 または 現地アンケートに回答
実施形式	X(旧 Twitter) または Instagram ストーリーズ
特典	数量限定「オリジナルマスキングテープ」をプレゼント ※キャンペーンは予告なく変更・終了となる場合がございます。

■本企画で使用する「純正ごま油」について



本企画では、香りと品質にこだわってきた、かどや製油を代表する「純正ごま油」を使用しています。
良質のごまを香ばしく煎り上げて丁寧に搾った、ごま油100%の「純正ごま油」。香りづけから、コクだしまで、幅広くお使いいただけるロングセラー商品です。

ひらけ、ごまの可能性。

角 かどや

かどや製油について

安政5年(1858年)、瀬戸内海の小豆島に加登屋製油所として創業以来、168年にわたりごま一筋に商品を作り続

けるごま専門メーカーです。「本物のごま油の香り高さ、味わいを多くの人に知ってもらいたい」という思いから誕生した、ごま油 100%の「純正ごま油」。今日に至るまで受け継がれてきた伝統で、変わらない味と香りを世界の食卓に届けてまいりました。

2022年5月に、ごまの楽しみ方を発信し、ファンの皆さまと共有するファンコミュニティサイト「ごまラボ」を開設。同年6月には、ごまの新しい魅力を味わえるcafé & izakaya「goma to(ゴマト)」を自由が丘にオープンしました。

さらに、ごま油の製造過程で得られるごまのたんぱく質を活用した商品開発といった新たな取り組みも行っています。

2025年に策定した新タグライン「ひらけ、ごまの可能性。」のもと、ごまの価値を極限まで高めることで、世界に貢献する企業を目指してまいります。

会社概要

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丁目1番18号 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 北川 淳一

創業: 安政5年(1858年)

事業内容:ごま油、食品ごま等の製造販売

年間売上高:39,450百万円(連結)(2025年3月)

公式ホームページ:<https://www.kadoya.com/>

café & izakaya「goma to(ゴマト)」:<https://www.kadoya.com/gomato/>

ファンコミュニティサイト「ごまラボ」:<https://goma-lab.kadoya.com>

公式 X:https://x.com/kadoya_seiyu

公式 Instagram:https://www.instagram.com/kadoya_seiyu/

公式 Facebook:<https://www.facebook.com/kadoyaseiyu.goma/>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

かどや製油ごまたび PR 事務局(株式会社プラチナム内)

担当:星野、吉澤、本山、橋本

TEL:03-5572-6072

E-MAIL:kadoya_gomatabipr@vectorinc.co.jp