

## 小豆島で創業168年のごま専業メーカー「かどや製油」 純正ごま油と全国を旅するキッチンカー企画「かどやのごまたび」を始動

ごま一筋168年かどや製油の社員の“推し”を詰め込んだ『究極の純正ごま油 BOX』と、

各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』を提供

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)よりスタートします。創業の地・小豆島から出発する「かどやのごまたび」は、全国9都市をキッチンカーが巡り、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。



### ■「かどやのごまたび」に込めた想い

「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。

168年にわたりごま油作りを続けてきたかどや製油は、全国のご家庭で親しまれている「純正ごま油」を、これから先、みらいの食卓でも楽しんでいただくために何ができるかを考え続けてきました。

食卓を囲む時間を大切にする人が増えている今、みんなで味わう時間がより楽しくなるきっかけとなるよう、食卓に寄り添い、ほんの少し加えるだけで料理の印象が変わる純正ごま油の魅力を実際に体感していただきたい。そんな想いから「かどやのごまたび」は誕生しました。

本企画では、純正ごま油を使用した2種類のメニューを提供。主食・主菜・副菜を一皿で楽しめる『究極の純正ごま油 BOX』と、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』をご用意しています。それぞれの土地で育ってきた味や食文化と、純正ごま油の新しい可能性をお届けします。

「純正ごま油」を軸に、人・地域・食文化が交差する体験を、各地で紡いでいきます。

## ■「かどやのごまたび」実施概要

企画名 :かどやの純正ごま油が全国を旅する！「かどやのごまたび」

開催場所 :小豆島(香川)/福岡/広島/大阪/愛知/宮城/北海道/千葉/東京 の全国 9 都市※巡回順に記載

開催会場およびスケジュール

① 小豆島(香川) :2月 20 日(金)・21 日(土)

土庄港観光センター 駐車場(香川県小豆郡土庄町甲 6194-10)

② 福岡 :3月 6 日(金)・7 日(土)

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)

③ 広島 :3月 13 日(金)・14 日(土)

基町クレド・パセーラ 1 階 忙れあい広場(広島県広島市中区基町 6-78)

④ 大阪 :3月 19 日(木)・20 日(金・祝)

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)

⑤ 愛知 :3月 27 日(金)・28 日(土)

※開催場所は後日公開

⑥ 宮城 :4月 10 日(金)・11 日(土)

アエル広場(宮城県仙台市青葉区中央 1-3-1)

⑦ 北海道 :4月 17 日(金)・18 日(土)

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)

⑧ 千葉 :4月 24 日(金)・25 日(土)

イオンモール木更津(千葉県木更津市築地 1-4)

⑨ 東京 :5月 1 日(金)・2 日(土)

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://www.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)  
※小豆島会場のみ、無料でのご提供となります

サ イ ト <https://www.kadoya.com/junsei-gomatabi2026/>

運 営 協 力 ソトレシピ(株式会社シーザースターズ)

### ■ごま一筋 168 年。かどやの純正ごま油の魅力があふれる『究極の純正ごま油 BOX』

ごまのプロであるかどや製油社員の“推し”を詰め込んだ特別な一皿『究極の純正ごま油 BOX』は、全てのメニューに「純正ごま油」を使用。仕上げに、さらに純正ごま油を加えるという“ひと工夫”で料理に香りやコクが加わるおいしさをご体験いただけます。

旅するキッチンカーだからこそ出会える、純正ごま油の魅力をお楽しみください。



から揚げ BOX



豚肉の香味焼き BOX



麻婆豆腐 BOX

メ ニ ュ ー 名 究極の純正ごま油 BOX

内 容 主食(白米) + 主菜 1 品 + 副菜 2 品

※主菜は、から揚げ・豚肉の香味焼き・麻婆豆腐の 3 種類から 1 品をお選びいただけます。

提 供 会 場 全会場

提 供 價 格 各 500 円(税込)

### ■地域の味と純正ごま油が出会う、会場ごとに異なる『ご当地限定スープ』

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ぜひ体感してください。

※『ご当地限定スープ』の詳細は後日公開いたします。

### ■最大 5000 円分の QUO カード Pay などが当たる 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 種類を実施いたします。

## キャンペーン① 「おしえて！純正ごま油おすすめレシピ X 投稿キャンペーン」

実施期間	第1弾:2026年2月20日(金)~3月1日(日) 第2弾:2026年3月19日(木)~3月28日(土) 第3弾:2026年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	抽選で合計 100 名様に QUO カード Pay500 円分をプレゼント 抽選で合計 10 名様に QUO カード Pay5000 円分をプレゼント ※キャンペーンの詳細はかどや製油公式 X にてご案内いたします。

## キャンペーン② 「来場者プレゼントキャンペーン」

実施期間	各会場の実施日
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
実施形式	X(旧 Twitter) または Instagram ストーリーズ
※特典などキャンペーンの詳細は後日発表いたします。	

### ■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業メーカーです。「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」という想いから誕生した、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、ファンの皆さん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](https://x.com/kadoya_seiyu)

公式 Instagram:[https://www.instagram.com/kadoya seiyu/](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