《News Release》
報道関係者各位

ひらけ、ごまの可能性。
かどや

2026 年 4 月 3 日(金)
かどや製油ごまたび PR 事務局

全国各地で行列・完売が続く、純正ごま油のキッチンカー「かどやのごまたび」最終開催地・東京会場のコラボ企業がキユーピー株式会社に決定！

後半 4 会場(宮城・北海道・千葉・東京)の『ご当地限定スープ』も初公開

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)より実施しています。創業の地・小豆島を皮切りに全国9都市をキッチンカーが巡り、「純正ごま油ひとつで、新しいおいしさが広がる」体験をお届けしています。
このたび、最終開催地・東京会場のコラボ企業がキユーピー株式会社に決定。あわせて、宮城・北海道・千葉・東京の後半4会場で提供する『ご当地限定スープ』を初公開します。

■全国各地で行列・完売が続く「かどやのごまたび」 最終地・東京のコラボ企業はキユーピー株式会社に決定！

「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ています。これまでに開催した福岡・広島・大阪・愛知の各会場では行列ができ、販売開始から数時間で完売する盛況ぶり。各地で笑顔あふれるにぎわいが広がっています。
そしてこのたび、「かどやのごまたび」の最終地・東京会場のコラボ企業が、キユーピー株式会社に決定しました。
創業 107 年のキユーピーと、創業 168 年のかどや製油という、日本の食文化を支えてきた老舗 2 社による共創が実現します。本企画の集大成として、食文化の新たな可能性を広げる体験をお届けいたします。
東京会場は 2026 年 5 月 1 日(金)・2 日(土)の2日間、東京スカイツリータウン®1 階 ソラマチひろばで開催予定。
東京会場限定メニューとして『小松菜とごま油のマヨ卵スープ』を提供します。「キユーピーマヨネーズ」でふわふわに仕立てた卵によるやさしい口当たり。そこに純正ごま油の香ばしさがアクセントとなり、両社の持ち味を生かした、コラボレーションならではの味わいに仕上がっています。

■「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

今後の開催会場およびスケジュール ：

- 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)

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。
※当日の状況により、購入個数を制限させて頂く場合がございます。

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)

＜究極の純正ごま油 BOX＞

から揚げ BOX

豚肉の香味焼き BOX

麻婆豆腐 BOX

■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』後半 4 会場のメニュー発表！
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ています。
今回は今後開催する 4 会場(宮城、北海道、千葉、東京)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。

＜ご当地限定スープ＞

宮城会場		【商品名】ごま油香る仙台風芋煮 【コラボ企業】仙台味噌醤油株式会社 【提供日】4 月 10 日(金)・11 日(土) 【場所】アエル広場 【価格】200 円 【内容】仙台の郷土料理のひとつ芋煮を純正ごま油でアレンジ。豚肉と「本場仙台みそ」の旨味に香ばしい純正ごま油がアクセントに。
北海道会場		【商品名】北海道スープカレー風 ごま油仕立て 【コラボ企業】ベル食品株式会社 【提供日】4 月 17 日(金)・18 日(土) 【場所】札幌市北3条広場(アカプラ) 【価格】200 円 【内容】北海道の名物スープカレーを純正ごま油でアレンジ。「スープカレーの作り方」と純正ごま油があればさっと作れる簡単レシピです。
千葉会場		【商品名】千葉九十九里浜名物いわしのつみれ汁 【コラボ企業】ヤマサ醤油株式会社 【提供日】4 月 24 日(金)・25 日(土) 【場所】イオンモール木更津 【価格】200 円 【内容】千葉県九十九里浜地域の代表的な郷土料理のいわしのつみれ汁をアレンジ。「ぱぱっとちゃんと これ!うま!!つゆ」の醤油ベースのスープで手軽に再現できるご当地の味です。純正ごま油をかけることで新しい風味に。
東京会場		【商品名】小松菜とごま油のマヨ卵スープ 【コラボ企業】キユーピー株式会社 【提供日】5 月 1 日(金)・2 日(土) 【場所】東京スカイツリータウン® 1 階 ソラマチひろば 【価格】200 円 【内容】溶き卵に「キユーピーマヨネーズ」を混ぜ合わせて卵をふんわりとした口当たりに。新鮮な小松菜を使用し、素材の魅力を活かした一杯です。トマトのほどよい酸味と純正ごま油の香ばしさがアクセント。

■全国の旅の様子を収めたハイライトムービーを公開中！

「かどやのごまたび」特設サイトにて、各会場の様子をまとめたハイライトムービーを公開中。キッチンカーのにぎわいや来場者の笑顔、各地の食文化との出会いを映像でご覧いただけます。

「かどやのごまたび」特設サイト：https://www.kadoya.com/junsei-gomatabi2026/
※順次、各地の様子を公開しています。

■「かどやのごまたび」を盛り上げる SNS キャンペーンも開催中！

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 種類を実施しています。

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」

かどやのごまたび連動企画として、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 弾で展開しています。

実施期間	第 3 弾：4 月 17 日(金)～4 月 26 日(日)
募集テーマ	春にぴったりなごま油レシピ
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にキャンペーンを実施。数量限定の「オリジナルマスキングテープ」をプレゼント。

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」「#PR」**を付けて会場で撮影した写真を投稿 または 現地でアンケートに回答
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。

※マスキングテープイメージ

■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。

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