

2026年8月17日

かどや製油株式会社

**ごま油の常識を超え、洋食という新領域へ
創業168年のかどや製油が提案する
“洋食用セサミオイル”『ISOLETTA（イゾレッタ）』
2026年9月1日（火）新発売**

168年にわたり培った焙煎技術で、まろやかなコクと澄んだ軽やかさを実現



2026年9月1日(火)より全国で新発売

「ひらけ、ごまの可能性。」のもと、ごまが宿す未来の可能性を探究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、以下「かどや」）は、パスタやカルパッチョ、サラダなどの洋食にそのままかけて楽しむ、オリーブオイルのように使えるセサミオイル『ISOLETTA（イゾレッタ）』を、2026年9月1日（火）より全国のスーパーマーケットおよび公式オンラインショップ等にて新発売いたします。

創業 168 年目を迎えるかどやは、「ごまの価値を極限まで高めることで、世界に貢献する。」というパーパスのもと、2026 年 11 月 5 日（木）にブランドリニューアルを予定しています。

『ISOLETTA』は、そのブランドリニューアルに先駆けて、タグライン「ひらけ、ごまの可能性。」を体現する商品として誕生しました。これまでのごま油のイメージを変える軽やかな味わいに仕上げた、パスタやサラダなどの洋食にそのままかけて楽しむセサミオイルです。ごま油の可能性を「洋食」へと広げ、168 年にわたり培ってきた技術と品質へのこだわりによって、ごまの新たな魅力に出会う食体験を提案します。

近年、物価高の長期化やライフスタイルの変化を背景に、家庭の食卓では、限られた時間や手間で、いつもの料理をより豊かに楽しめる付加価値が求められています。一方、自炊習慣のある生活者の自宅調理では、洋食が約30%（※）を占めるものの、ごま油は和食や中華に使うものというイメージが根強く、洋食での活用は十分に広がっていません。ごま油市場で長年トップを走り続けるかどやは、手軽さと食卓の豊かさを両立したい生活者ニーズと、洋食におけるごま油の未開拓性に着目。「ごま油は和食・中華・韓国」という固定観念を越え、洋食の素材を引き立てるセサミオイルの開発に挑戦しました。

※当社調べ（2025 年 8 月インターネット調査）

サラダやパスタなどの仕上げにそのままかけるだけで、従来のごま油のイメージを覆す、ナッツを思わせるまろやかな風味と軽やかな余韻を楽しめる、新しいごま油の楽しみ方を提案します。

『ISOLETTA』は、オンラインショップ限定のプレミアム商品「ごまの実オイル」で培った知見を生かして開発しました。「ごまの実オイル」は、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です。その上品で繊細な風味を、日常の食卓でより手軽に楽しめるよう、品質と価格のバランスを追求して開発した『ISOLETTA』は、かどや製油が自信を持ってお届けする新しいセサミオイルです。

▼『ISOLETTA』の特長・3つの魅力

『ISOLETTA』は、上質なごまを低温でふっくらと焙煎することで、ごま本来の香りを損なうことなく、上品で軽やかな風味を持つ“セサミオイル”です。サラダやパスタはもちろん、カルパッチョやスープなど、仕上げにひと回しかけるだけで、ご家庭のイタリアンやフレンチをワンランクアップします。

Point 1：いつもの洋食が、レストランのようなおいしさに

ごま本来のやさしい甘みと、ナッツを思わせる軽やかな香り。

サラダやパスタ、パンなどの洋食にひとさじ加えるだけで、素材のおいしさを引き立て、いつものメニューがワンランク上の味わいに。

毎日の食卓に、新しいおいしさとの出会いをお届けします。

Point 2：ごまの恵みを、洋食でもおいしく

『ISOLETTA』には、ごま由来のセサミンをはじめとする自然の恵みが含まれています。

特別なことを始めなくても、いつもの洋食に取り入れるだけ。毎日の食事を楽しみながら、ごまが持つ豊かな魅力をおいしく味わっていただけます。

Point 3：毎日の料理に、選ぶ楽しさを

オリーブオイルだけではない、洋食を楽しむ新しい選択肢。

料理や気分に合わせて油を選ぶことで、おいしさの幅も、料理する楽しさも広がります。

『ISOLETTA』が加わることで、いつもの一皿がもっと特別に。

毎日の食卓に、新しい発見と彩りをお届けします。

▼商品企画・開発担当者コメント

「洋食向けのごま油をつくる」——。

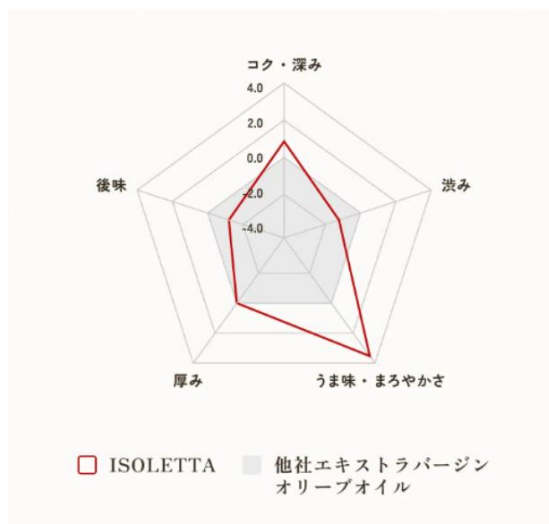
この挑戦は、創業 168 年の歴史を持つ私たちにとって、ごま油の新しい可能性をひらく大きな一歩でした。

ごまは非常に繊細な素材です。少しでも焙煎を強めると、広く親しまれている従来のごま油に近づき、弱すぎるとごま本来の風味が十分に引き出せない。何度も試作を重ね、ごま本来のコクを残しながら、洋食の素材を引き立てる絶妙な低温焙煎のバランスにたどり着きました。

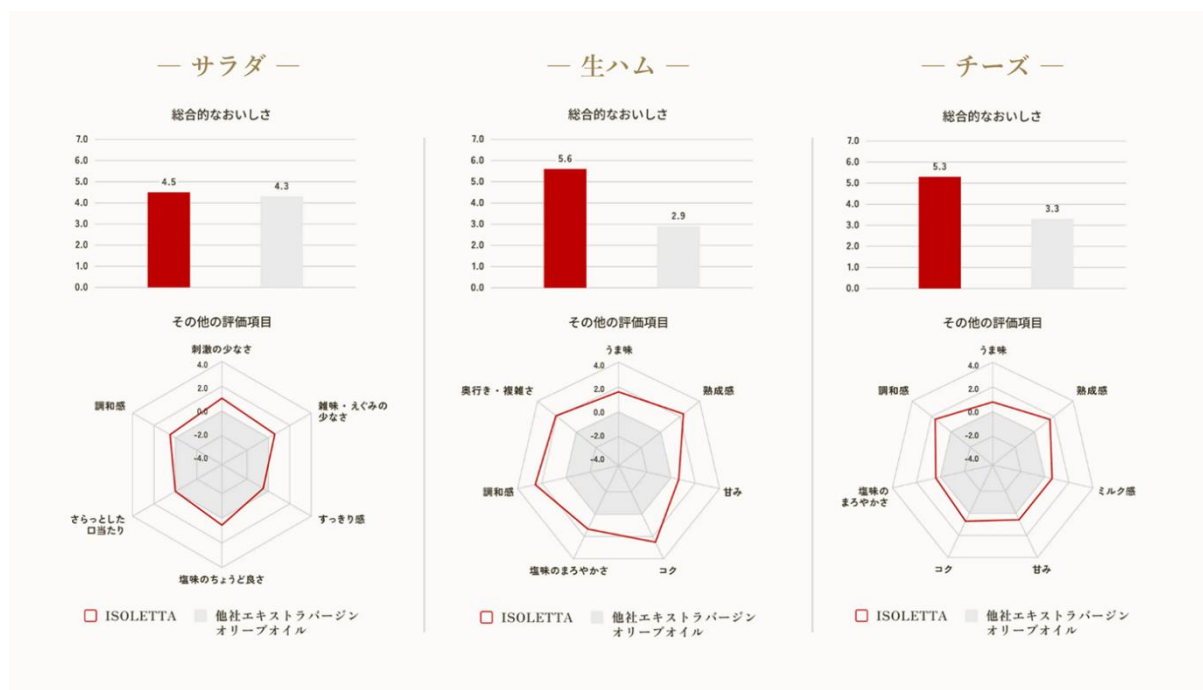
『ISOLETTA』は、オリーブオイルのようにサラダやパスタ、カルパッチョ、パンにそのままかけて楽しめるセサミオイルです。仕上げにひと回しするだけで、いつもの洋食にまろやかなコクと軽やかな余韻を添えます。「ごまには、まだこんな楽しみ方があったんだ」という発見を、ぜひ多くの皆様に体験していただきたいです。

▼エクストラバージンオリーブオイルとの比較評価から見る『ISOLETTA』の風味特長

『ISOLETTA』とエクストラバージンオリーブオイルの香味評価では、『ISOLETTA』が、まろやかなコクを持ちながらも後味は澄んで軽やかという、従来のエクストラバージンオリーブオイルとは一線を画す独自の風味特長を備えていることが確認されました。



また、素材本来の風味を活かしながら、料理全体のおいしさを引き立てることも『ISOLETTA』の大きな特長です。サラダや生ハム、チーズなど洋食で親しまれている料理や食材との相性も高く評価され、素材の持ち味を引き立てるオイルとして、洋食メニューに適した風味が確認されました。



※分析：味香り戦略研究所（2026年7月）

▼おすすめレシピ：「和えるだけ 生クリーム不使用のカルボナーラ」



<材料（1人分）>

パスタ：80g、ISOLETTA：大さじ1、塩：ひとつまみ、粉チーズ：大さじ2、卵黄：1個、黒こしょう：適量（多め）

<作り方>

① パスタはたっぷりの熱湯に分量外の塩（湯1ℓ に塩10g の割合が目安）を加えて、表示時間通りに茹であげる。

② 茹であがったパスタに ISOLETTA、塩を絡ませる。

お皿に盛りつけ、粉チーズ、卵黄をのせ、黒こしょうをたっぷりと振りかける。

③ 食べる際によく混ぜ、全体を和える。

▼商品概要



項目	内容
商品名	ISOLETTA（イゾレッタ）
名称	食用ごま油
内容量	200g
希望小売価格	オープン価格
発売日	2026 年 9 月 1 日（火） 予定
販売地域・チャネル	全国のスーパーマーケット、公式オンラインショップ等
特設サイト	https://www.kadoya.com/products/isoletta/
かどやオンラインショップ	https://shop.kadoya.com/



【かどや製油株式会社について】

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年間にわたりごま一筋で商品を作り続けてきたごま専業メーカーです。香り高く味わい深い「純正ごま油」をはじめ、ごまの持つ価値を探究し続け、日本国内のごま油市場において No.1シェア（※）を有しています。海外においては、2025年にはごま油の売上高が87.5億円へと拡大し、特に北米市場では、日本産ごま油におけるプレミアム市場の代表ブランドとして事業を拡大しています。2025年には現地法人 Kadoya America Inc. を設立し、販売・マーケティング体制の強化を進めるとともに、ごま油を搾った後に残る脱脂ごま（搾りかす）の食品利用に向けた研究開発や高付加価値化にも取り組み、ごまの可能性を広げる新たな事業創出を推進しています。

タグライン「ひらけ、ごまの可能性。」、パーパス「ごまの価値を極限まで高めることで、世界に貢献する。」のもと、農家・生活者・株主・行政・従業員等、すべてのステークホルダーとともに企業価値を高めるファンベース経営を推進しています。2026年8月には創業168年目を機にブランドリニューアルを発表。ごま油メーカーの枠を超え、ごま一粒の力で世界中の暮らしを豊かにする“グローバルでごまの可能性をひらくブランド”への進化を進めています。

※イメージ SRI+ごま油市場ブランド累計販売金額 2025年4月～2026年3月

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	1858年
事業内容	ごま油、食品ごま等の製造販売
年間売上高	40,030百万円（連結）（2026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/

<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：岡部（080-4652-1573）、舩山、松瀬

E-MAIL：kadoya_pr@ssu.co.jp