

かどや製油 ブランドリニューアル&新商品発表会
- 「ひらけ、ごまの可能性。」168 年のその先へ。次の 100 年を創る -

ブランドリニューアルと新商品『ISOLETTA（イゾレッタ）』を発表
女優・杏さん登壇、新 CM を初お披露目

新コーポレートロゴを公開し、グローバルでごまの可能性をひらくブランドへ
“洋食に合うセサミオイル”『ISOLETTA』を 9 月 1 日（火）より発売



「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、2026 年 8 月 17 日（月）、『かどや製油 ブランドリニューアル&新商品発表会 - 「ひらけ、ごまの可能性。」168 年のその先へ。次の 100 年を創る-』を開催いたしました。

当日は、代表取締役社長の北川淳一より、創業 168 年目を迎えるにあたってのコーポレートブランドのリニューアル概要や今後の事業戦略、ならびに新商品となるセサミオイル『ISOLETTA（イゾレッタ）』を発表。

さらに特別ゲストとして新商品『ISOLETTA』の新 CM に出演する女優の杏さんが爽やかな衣装で登場。完成したばかりの新 CM が初公開され撮影エピソードや、新商品『ISOLETTA』について話していただきました。

その後、イタリア料理人のファビオシェフも登壇され、トークセッションが行われました。トークセッションでは、『ISOLETTA』を使った洋食メニューの試食を行い、『ISOLETTA』の味わいや特長、プロ目線でのセサミオイルの使い方などについて語っていただきました。

1.コーポレートブランドのリニューアル・事業戦略発表

寡黙な職人から、未来を描く探究家へ。北川社長が語る、かどやの「ひらけ、ごまの可能性。」

発表会の冒頭では、代表取締役社長の北川淳一が登壇。「かどや製油にはどのようなイメージをお持ちでしょうか？多くの方は『黄色のキャップのくびれたビン』を思い浮かべるかなと思います」という問いかけから始まり、ごまが約 6,000 年の時を経て“セサミロード”を渡り、創業の地・小豆島へとたどり着くまでの、壮大な歴史が語られました。

かどやは、1858 年の創業以来 168 年間、人の手による誠実な仕事と職人技で「山角（ヤマカク）」の品質を守り抜いてきました。これまでの歴史を振り返る一方で、「黄色いキャップのビンは思い出せるが、社名までは出てこない」といったイメージについても言及し、「どのような会社になりたいか」を議論した結果、パーパスを「ごまの価値を極限まで高めることで、世界に貢献する。」、タグラインを「ひらけ、ごまの可能性。」と定めたことを発表しました。

続いて、伝統の「山角」マークを品質の証として受け継ぎながら、グローバル展開への意志を込めて刷新された英文ロゴ「KADOYA」を初公開。独自のフォントでデザインされた新たなロゴとともに、かどやの商品を世界へ届けていく意志を示しました。



2.新商品“洋食に合うセサミオイル”『ISOLETTA（イゾレッタ）』の発表

168 年の職人技「低温焙煎」が結実した第一歩。洋食用セサミオイル『ISOLETTA』誕生

変革の第 1 弾プロダクトとして発表されたのが、2026 年 9 月 1 日（火）に発売する『ISOLETTA（イゾレッタ）』です。EC 限定で販売してきた、製造工程の多くを手作業で行う希少な「ごまの実オイル」の繊細で上品な風味を受け継ぎながら、10 以上の製造工程を見直すことで量産化に成功。より多くのお客様にお届けできる商品として開発されました。168 年にわたり培ってきた「低温焙煎（ジェントルロースト）」技術により、ごま本来のコクを残しながら、洋食の素材を引き立てる澄んだ軽やかさを実現しています。

北川は、「これまでごま油は中華、韓国料理、和食で使われることが大半でしたが、洋食ではオリーブオイルが主流です」と説明。さらに、「ごま油もコーヒー豆のように、産地のブレンドや焙煎温度の組み合わせによって、香りやうま味、軽やかさなどの風味が大きく変化します」と語り、ごま油の新たな可能性への期待を示しました。

そうした発想から生まれた『ISOLETTA』。イタリア語で「小さな島」を意味するこの名前は、「社内からは“洋食に合うごま油”と分かりやすい名前にすべきという声もあったものの、オリーブオイルのように使っていただけの商品ということをお伝えしていきたいという想いを込めて、『ISOLETTA』と名付けました」と語り、また、「ラベルにデザインされた島は、小豆島をイメージしています」と、こだわりを紹介しました。

3.『ISOLETTA』新 CM お披露目&スペシャルゲスト杏さんによるトーク

かどやを愛用する杏さんが新 CM に出演！「新商品に驚き」「ひと足先に味わえて嬉しい」

ステージ転換後、杏さんが出演する新 CM『ISOLETTA「杏さん、セサミオイルに会う」篇（30 秒）』がスクリーンで初披露されました。新 CM の余韻が残る中、洗練された衣装に身を包んだ杏さんが登壇。

CM 出演が決まった際のお気持ちを聞かれると、普段から料理好きとして知られる杏さんは「普段からかどやさんのごま油を愛用していたのですが、新しい商品が出るということにまず驚きましたし、その CM に出演させていただけると聞いてとても光栄だなと思いました。また、皆様よりひと足先に味わうことができとても嬉しかったです」と笑顔を見せました。



4.スペシャルゲスト杏さんとイタリア料理人・ファビオシェフによる試食&トークセッション

杏さん、ファビオシェフも驚嘆！『カルパッチョ』と、生クリーム不使用『カルボナーラ』を実食

トーク後半では、本格イタリアンの技術を YouTube 等で発信するイタリア料理人・ファビオシェフが登壇。近年の調味料や、オイル選びの多様化についてプロの視点から解説がなされた後、ステージ上で『ISOLETTA』を使用した 2 品の実食が行われました。

1 品目：『サーモンのカルパッチョ』

仕上げに『ISOLETTA』と塩こしょうを回しかけた一品。

一口味わった杏さんは「新しさを感じる味わいで、洋食との相性も抜群だなと思います！」と絶賛。ファビオシェフも「率直にものすごく美味しい。ものすごく軽やかな味わいなので、白身魚や他のお魚のカルパッチョにも合いそう」とプロの目線からも絶賛。また、杏さんは「お塩との相性も良い」と感嘆の声を漏らしました。

2 品目：『和えるだけ 生クリーム不使用のカルボナーラ』

茹で上げたパスタに『ISOLETTA』と塩を絡め、粉チーズ・卵黄・黒こしょうをのせて和えるだけの特製レシピ。豪快に混ぜ合わせて試食した杏さんは「チーズのまろやかさと『ISOLETTA』のkokoroのある面が混ざり合って美味しい！」と驚き、ファビオシェフも続けて「本当にチーズとナッツのような香りの相性がとてもいい。カルボナーラというとベーコンなどの加工品を入れることが一般的ですが、そのベーコンの代わりを『ISOLETTA』の

ナッツのような香りが補っていて料理としてとっても美味しい」と絶賛。また、杏さんは「カルボナーラという、こってりなイメージですが、すごく軽やかな味わいになっていますよね。たくさん素材が入っていないのに、ものすごくコクを感じる」とし、ファビオシェフも「ちゃんとカルボナーラになっている」と驚嘆の声を上げました。



イベントの最後に、杏さんから『ISOLETTA』は食卓にも新しい風を吹かせる、画期的な商品だと思います！甘いものにも合いそうですし、ひとさじ何かにかけてみようかなとレパートリーが広がるようなワクワクするような気持ちにもなれます。また、普段の料理で食材を変えすぎずに、新たに『ISOLETTA』を加えるという点で新鮮な気持ちになれると思います。『ISOLETTA』をまずは色々な方に試していただきたい！」とメッセージが送られ、ファビオシェフも続けて「『ISOLETTA』は料理の味を邪魔せず、料理に寄り添う軽い香りがします。ひと回しかけるだけでも料理の美味しさがグッと上がると思いますし、オリーブオイルの代わりに『ISOLETTA』をかけるだけで料理に新たな扉が開くと思います。プロでも新たな発見があったので、ご家庭でもぜひ試していただきたいです！」と熱いメッセージを送りました。

熱気冷めやらぬ雰囲気のまま、発表会およびフォトセッションは盛況のうちに幕を閉じました。

かどや製油 ブランドリニューアル&新商品発表会 概要

- イベント名 : かどや製油 ブランドリニューアル&新商品発表会
- 「ひらけ、ごまの可能性。」168年のその先へ。次の100年を創る-
- 開催日時 : 2026年8月17日(月) 10:00~11:00
- 開催場所 : シティホール&ギャラリー五反田（東京都品川区西五反田8-4-13）
- 登壇者 : 杏さん（新商品『ISOLETTA』新CM出演）
ファビオシェフ（イタリア料理人）
北川 淳一（かどや製油株式会社 代表取締役社長）

■杏さん プロフィール



2001 年デビュー。

その後、雑誌、映画、ドラマなどで幅広く活躍。

主な出演作品に NHK 連続テレビ小説「ごちそうさん」(ヒロイン)、NTV「花咲舞が黙ってない」シリーズ、CX「競争の番人」、WOWOW「連続ドラマ W BLOOD & SWEAT」、映画「キングダム 運命の炎」、「私たちの声」、「翔んで埼玉 ～琵琶湖より愛をこめて～」、「かくしごと」、「劇映画 孤独のグルメ」などがある。

2022 年に WFP 親善大使に就任し、同年日本とフランスで二拠点生活をスタート。

著書に『杏のとことこパリ子連れ旅』『杏のパリ細うで繁盛記』などがある。

■ファビオシェフ プロフィール



イタリア各地のファインダイニングで研鑽を積み、伝統料理から現代ガストロノミーまでを学ぶ。

帰国後は「時差のない今のイタリア」をテーマに、YouTube や SNS を通じて、食文化や料理の魅力を発信。

テレビ番組のメイン MC を務めるほか、著書を多数刊行。

国内外のトップブランドのアンバサダーや、ラグジュアリーホテルとのコラボレーション、商品開発、大規模イベントのディレクションなどを多数手掛ける。

料理人・フードディレクターとして、新たな価値を日本へ発信し続けている。

■オフィシャル素材

本イベントのオフィシャル素材は、下記ドライブよりダウンロードいただけます。

URL: <https://x.gd/y8afU>



※本会の報道目的以外での使用および二次使用(複写・転載)はご遠慮ください。



【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門メーカーです。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。

※インテージ 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/

<本件に関する報道関係者様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：吉川（080-4191-6280）、岡部(080-4652-1573)、船山、松瀬
E-MAIL：kadoya_pr@ssu.co.jp