PressRelease

2026年10月30日

かどや製油株式会社

# 創業168年の原点から生まれた一滴
# 小豆島産金ごま油100%の『純正金ごま油』

**受け継いできた技術と、3年の経験をつないだ実り。かどやオンラインショップで抽選販売**




「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、創業の地・小豆島で育てた金ごまから生まれた『純正金ごま油』を、2026 年 11 月 2 日（月）よりかどやオンラインショップ特設ページにて、2 回の抽選を通じて合計 100 本販売いたします。

1858 年の創業以来、かどやは 168 年にわたりごまと向き合い、ごま油づくりの技術を磨き続けてきました。2024 年からは、創業の地でごまの新たな可能性をひらくため、地域の人々とともに金ごまを育てる取り組みを開始。一年一年、その年に得た経験を翌年へつなぎ、3 年目となる 2026 年、その実りが『純正金ごま油』として結実しました。
収穫した金ごまは、長年培ってきた技術により丁寧に焙煎・圧搾され、金ごま油100%の『純正金ごま油』に。小豆島で育まれた人々とのつながりと金ごまの実り、そして 168 年にわたり培ってきた技術。そのすべてが、一滴に込められています。

## 創業の原点を、今の時代のつながりへ

1858年、かどやは瀬戸内海に浮かぶ小豆島で創業しました。創業当時、ごま油づくりは人々の暮らしのすぐそばにありました。ごまを育て、ごまを搾り、ごま油として届ける。つくる人と使う人の顔が見える距離の中で、かどやの歴史が始まりました。
その後、かどやのごま油は全国へ、そして世界へと広がりました。時代が変わっても、ごまを見極め、香りを引き出し、品質を追求する姿勢は変わりません。その根底にあるのは、創業以来受け継いできた「ごまと向き合う」という原点です。

その原点を未来へつなぎ、創業の地でごまの新たな可能性をひらくために。かどやは、地域の人々とともに金ごまを育てる取り組みを始めました。金ごまの栽培を通じて、人が集い、関わり、新たなつながりが生まれていく。創業当時にあった「顔が見える距離」を、今の時代に合った形で育み、未来へつないでいく取り組みです。

**▼経験を次の年へつないだ金ごま栽培**





ごまの魅力を引き出し、ごまの価値を高めることに取り組む一環として、2024年にかどや創業の地・小豆島で、地域の人々とともに金ごま栽培を開始。種まきから収穫まで、自然の変化に向き合いながら、一つひとつの工程を重ねてきました。
その年の栽培で得た経験を振り返り、次の年へ生かす。その積み重ねを通じて、原料であるごまへの理解をさらに深めるとともに、育てるところから、ごまの価値を見つめ直してきました。

**▼受け継いできた技術で、金ごまの魅力を一滴に**



収穫した金ごまは、かどやが長年培ってきた技術で丁寧に焙煎・圧搾しました。焙煎によって香りを引き出し、圧搾によってごま油へと仕上げる。創業以来磨き続けてきたその技術は、ごまが持つ価値をさらに高めていく、かどやのものづくりそのものです。
この金ごまは、地域の人々とともに種をまき、育て、収穫したものです。栽培に関わる人々の手によってつながれてきた実りを、168年にわたり培ってきた技術で一滴のごま油に。こうして『純正金ごま油』が誕生しました。

**『純正金ごま油』の特長**

小豆島で育てた金ごまを精製し、手焙煎した後、圧搾。一つひとつの工程を丁寧に重ねることで、黄金色に澄んだ美しい色合いと、香ばしさの中にやさしい甘みが感じられる味わいをお楽しみいただけます。
他のごま油をブレンドせず、金ごま油100%で仕上げています。地域の人々とともに育てた金ごまの魅力を、かどやが培ってきた技術で引き出した『純正金ごま油』です。



左：純正金ごま油　右：金ごま

## ●商品概要、販売方法・スケジュール

### 商品概要




| | |
|---|---|
| 商品名 | 純正金ごま油 |
| 原材料名 | 食用ごま油（国内製造） |
| 内容量 | 135g |
| 販売価格 | ¥10,000（税込、送料込） |
| 賞味期限（未開封） | 2027年9月17日 |
| 保存方法 | 常温・暗所保存 |

### 販売方法・スケジュール

『純正金ごま油』は、特設ページにて抽選販売いたします。

| | 第1回抽選 | 第2回抽選 |
|---|---|---|
| 抽選本数 | 70本 | 30本 |
| 応募期間 | 11月2日（月）～11月15日（日） | 12月7日（月）～12月23日（水） |
| 当落発表 | 11月17日（火） | 12月25日（金） |
| 購入期限 | 11月30日（月） | 1月17日（日） |
| 特設ページ | https://shop.kadoya.com/lp?u=kingomaabura | |

※特設ページに記載されている抽選販売申込規約をご確認の上、お申込みをお願いします。

※第1回抽選で当選辞退・未購入が発生した場合、その本数を第2回抽選に追加します。第2回抽選で当選辞退・未購入が発生した場合は、第1回・第2回抽選の落選者の中から再抽選を行い、繰上げ当選をご案内する場合があります。

## ●純正金ごま油の楽しみ方

いつものごま油レシピを、純正金ごま油で。風味の違いをお楽しみください。

| **さつまいもと春菊の混ぜご飯** | **たこのカルパッチョ 青じそソース** | **まぐろとアボカドのタルタルタパス** |
|---|---|---|
|  |  |  |
| https://www.kadoya.com/recipe/detail.html?recipe_id=237 | https://www.kadoya.com/recipe/detail.html?recipe_id=259 | https://www.kadoya.com/recipe/detail.html?recipe_id=2066 |

ひらけ、ごまの可能性。
KADOYA

**【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/
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