

# かどや製油 「純正ごま油濃口 70g」 を新発売！ & 「純正ごま油濃口」 のパッケージをリニューアル！

1858年に小豆島で創業し、165年以上にわたり“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：久米敦司）は、発売以来ご好評いただいております「純正ごま油濃口」の新容量帯である70gを新発売、及びパッケージデザインをリニューアルいたします。（3月1日発売）



左から 70g、200g、400g、600g

## ■リニューアルのポイント

従来のパッケージは、通常の「かどやの純正ごま油」とデザインが似通っていたことにより違いが分かりにくく、「濃口」だからこそその価値を十分に伝えきれていませんでした。

そこで以下のポイントでリニューアルを実施しました。更にテーブルサイズの70gを新発売いたします。

### ① 「濃」を強調したデザインに変更

ラベルの中心に大きく「濃」と記載し、一目で「濃口」タイプであることを分かりやすく伝達することで「かどやの純正ごま油」との識別性を向上させました。

### ② キャップラベルをオレンジ色に変更

キャップラベルをオレンジ色に変更し、純正ごま油との識別性・ラベルデザインの統一性をアップしました。

### ③ 商品特徴を端的に記載

「深いコクと濃厚な香り」という商品特徴を記載し、より商品特徴を分かりやすくしました。

## ■純正ごま油濃口 商品特徴



### 【1】ごまの風味が強く香ばしい

良質のごまを高温で深く煎り上げ、丁寧に搾りました。風味が強く、ごま特有の芳醇な香味づけにぴったりです。中華料理や韓国料理などの力強い味付けはもちろんのこと、深いコクと濃厚な香りの生きる生使いもおすすめです。

### 【2】プロも使うごま油

純正ごま油濃口は中華料理店をはじめ多くの飲食店で使われています。プロ御用達のごま油を、ご家庭でお楽しみいただけます。

### 【3】原料はごま油 100%

165年以上にわたり、ごま一筋に事業を展開してきたかどや製油のこだわりは、ごま油 100%のピュアオイル。「純正ごま油濃口」も原料はごま油 100%で製造しています。ごま特有の有用成分「ゴマリグナン」（セサミンなど）を含み、毎日の健康をサポートします。

## ■純正ごま油濃口 おすすめレシピ

### ■ごま油で本格的！コクうま麻婆豆腐

合びき肉と長ねぎを純正ごま油濃口で炒めてコク深く。仕上げに濃口をかければさらに香りを楽しめます。



<材料・分量（2人分）>

【A】水	100ml
【A】顆粒鶏がらスープの素	小さじ1
【B】水	大さじ1
【B】片栗粉	大さじ1
長ねぎ	1本
絹ごし豆腐	1丁(400g)
純正ごま油濃口	小さじ1
合びき肉	200g
【C】すりおろししょうが(チューブ)	5cm 長さ分
【C】おろしにんにく(チューブ)	5cm 長さ分
【C】豆板醤	大さじ1
【C】みそ	大さじ1/2
純正ごま油濃口(仕上げ用)	小さじ1/2

<作り方（15分）>

下準備：【A】、【B】はそれぞれ混ぜ合わせておく。

- ① 長ねぎは粗めのみじん切りにする。
- ② 絹ごし豆腐はひと口大の大きさに切る。(豆腐の水切りは不要です)
- ③ フライパンに純正ごま油濃口をひいて中火で熱し、合びき肉、(1)の長ねぎ、【C】を入れ、合びき肉に火が通るまで炒める。
- ④ 余分な脂をペーパータオルでさっと拭き、【A】、(2)の豆腐を加え、中火で3分加熱する。途中何回かやさしく混ぜる。
- ⑤ いったん火を止め、合わせた【B】を回し入れ、手早く全体を混ぜる。再び火をつけ、とろみがつくまで弱火でやさしく混ぜる。
- ⑥ 仕上げに純正ごま油濃口を回し入れ、器に盛る。

その他、中華や韓国料理にはもちろん、和え物や煮物、スープの風味付けなどにもおすすめです。

仕上げのひとかけで「濃口」ならではの濃厚な香りと深いコクをお楽しみいただけます。



王道のやみつき餃子 [https://www.kadoya.com/recipe/detail.html?recipe\\_id=2115](https://www.kadoya.com/recipe/detail.html?recipe_id=2115)

簡単にんにんナムル [https://www.kadoya.com/recipe/detail.html?recipe\\_id=1517](https://www.kadoya.com/recipe/detail.html?recipe_id=1517)

梅塩こんぶ冷奴 [https://www.kadoya.com/recipe/detail.html?recipe\\_id=1568](https://www.kadoya.com/recipe/detail.html?recipe_id=1568)

ベーコン入りニラ玉スープ [https://www.kadoya.com/recipe/detail.html?recipe\\_id=1512](https://www.kadoya.com/recipe/detail.html?recipe_id=1512)



## 【かどや製油株式会社】



～1858年創業以来、“ごま”を通じてお客様に健康と笑顔をお届け～

1858年に小豆島で創業、ごま油の製造販売を開始。以来、165年以上にわたり、ごま一筋に事業を展開し、ごまのリーディングカンパニーとして安心・安全かつ価値あるごま製品を提供してきました。代表商品である「かどやの純正ごま油」は、ごま本来の美味しさを大切に、ごま油100%の「純正ごま油」にこだわり、豊かな香りとコクをもつ高品質な製品の生産をおこなっています。2022年にはブランドコンセプト「ごまで、世界をシェアに。」を新たに策定し、同年5月にはごまを通じたファンとの交流の場としてファンコミュニティサイト「ごまラボ」をオープン。さらにごまの新しい魅力に触れられるcafé & izakaya「goma to」（東京都目黒区）を運営するなど、ごまでつながるすべての人をシェアにし、社会を豊かにする持続可能な事業を推進しています。

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5-1-18 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 久米敦司
創業	： 安政5年（1858年）
資本金	： 21億6,000万円
従業員数	： 413名（2024年3月31日現在）
事業内容	： ごま油、食品ごま等の製造販売
年間売上高	： 35,680百万円（連結）（2024年3月）
事業所	： 国内8事業所、2工場



＼＼キャンペーン情報やごま油を使ったレシピなど日々発信中！／／

公式ホームページ：<https://www.kadoya.com/>

コミュニティサイト「ごまラボ」：<https://goma-lab.kadoya.com>

X（旧Twitter）：[https://x.com/kadoya\\_seiyu](https://x.com/kadoya_seiyu)

Instagram：[https://www.instagram.com/kadoya\\_seiyu/](https://www.instagram.com/kadoya_seiyu/)

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 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当：富田（080-4652-4251）、関(みん)（080-3711-9270）、青木、池元、松瀬

E-MAIL：[kadoya\\_pr@ssu.co.jp](mailto:kadoya_pr@ssu.co.jp)