

ごまのたんぱく質を商品化！

第一弾、プロテイングラノーラ！

～ごま一粒を使い切るための取り組み～

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、ごま油を作るときに生じる良質なたんぱく質を有効利用して、おいしく栄養がとれるセサミプロテイングラノーラを株式会社オリゼと共同で開発いたしました。3月27日より数量限定にて販売いたします。



米麴グラノーラ セサミプロテイン (1袋 200g 入り)

■ごまのたんぱく質を商品化

ごま油の製造工程では、たんぱく質や食物繊維を含む‘ミール’が残ってしまいます。かどや製油では、ごま一粒を余すところなく使いきるために、株式会社オリゼと共同で米麴グラノーラ セサミプロテインを商品化しました。米麴グラノーラ セサミプロテインは1食 50g あたり 10g のたんぱく質*が配合されており、ささみ肉約1本分相当のたんぱく質を手軽に美味しく取り入れることができます。セサミプロテインの香ばしい風味と、米麴から作った発酵由来のオリゼ甘味料のやさしい甘みを、朝ごはんやおやつタイムにぜひお

楽しみください。

*ごまのたんぱく質と大豆のたんぱく質の合計値



■ごまのたんぱく質を含む新素材「ごまの実ミール」とは

ごまの実ミールにはたんぱく質や食物繊維といったからだをつくるために必要な栄養素も含まれており、ごま農家さんが一粒一粒丁寧に収穫してくれたごまを余すところなく使い切らないのもったいない！という思いから、ごまの実ミールの商品開発を行いました。

■日本のごまは99%以上が海外輸入

ごま油の原料となる、ごま。現在、日本国内で見かけるごまの99%以上が、アフリカや東南アジア、中南米の国々といった海外からの輸入によって支えられています。ごまの生産は機械化が容易ではなく、刈り取りや乾燥、選別といった工程のほとんどがほぼ人の手で行われています。



ごまの生産工程はほぼ人の手作業



日本のごまは99%以上が海外輸入

■ごま一粒を使い切る

ごまは約 50%が脂質（油）のため、ごま油の製造工程で残り半分の”ミール”と呼ばれる固形物がどうしても残ってしまうのですが、

実はそのミールに、たんぱく質や食物繊維など、からだを作るために必要な栄養素がぎゅっと詰め込まれています。毎日たくさんのごま油を搾っているかどや製油では、ごま油だけでなく、ミールをより付加価値のある製品にすることが、ごまのリーディングカンパニーである私たちの使命の一つであると考えています。

■おすすめの食べ方

①牛乳と合わせて

ごまの香ばしさが感じられるセサミプロテインは牛乳との相性も良く、牛乳をかけて食べると、より効果的にたんぱく質をとることができます**。

** 1食（50g）を牛乳200mlと一緒に食べた場合、たんぱく質16g

②サラダのトッピングに

米麴グラノーラは自然な甘みでサラダとの相性もぴったり。ざくざくとした食感とほんのり感じるごま油の香ばしさをお楽しみいただけます。



■「米麴グラノーラ セサミプロテイン」について



内容量：200g

原材料名：オーツ麦（フィンランド産、オーストラリア産）、米麴、米、ごま油、大豆パフ、ごまの実ミール、白いりごま

賞味期限：製造日より12か月

保存方法：直射日光、高温多湿を避けて常温保管

販売価格：1袋 1,700円(税込/送料無料)、2袋セット 3,200円(税込/送料無料)、3袋セット 4,500円(税込/送料別)

商品ページ：[SESAME PROTEIN GRANOLA](#)

購入ページ：<https://shop.kadoya.com/sesameproteingranola/>

【株式会社オリゼ】



O R Y Z A E

～日本の伝統発酵技術を用いて社会課題解決を目指す～

発酵技術によって社会課題を解決し、サステナブルな社会の実現を目指すベンチャー企業です。米を発酵させて作る「オリゼ甘味料（米麹発酵糖分）」を中心に、「FIVE WIN」の方針に基づいた商品を製造・販売しています。2018年の創業以来、農業経済や食品ロスなどの課題を解決するためのプロダクト開発に努め、2025年2月には「B Corp 認証」を取得しました。今後も発酵を駆使して社会課題を解決し、食だけにとどまらないイノベーションを起こしていきます。

社名 : 株式会社オリゼ
本社所在地 : 東京都目黒区大橋2丁目6-12 佐藤フラッツ 301
代表者 : 代表取締役 小泉泰英
企業サイト : <https://www.oryzae.site/>

【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、世界をしあわせに。」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、ごまですつながるすべての人をしあわせにし、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

Instagram：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