

ごまで、世界をしあわせに。



ニュースリリース

2022年8月1日

報道関係者各位

かどや製油株式会社

～発売開始 25 年の節目に、純白ごま油の名前をリニューアル～

香りもクセもないクリアな風味で、毎日の料理に幅広く使える非焙煎ごま油

「かどやの^{たいはく}太白ごま油」

2022年8月1日（月）から全国で新発売

＼香りもクセもないのでさっぱり！／



＼冷めてもおいしさ長持ち！／



＼揚げ物も少ない油で簡単ヘルシー／



＼バター代わりにお菓子作りも♪／



1858年に小豆島で創業し、160年以上にわたって“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、代表取締役社長：久米敦司）は、ごまを煎らずに絞った香りもない非焙煎ごま油「かどやの太白ごま油」を、2022年8月1日（月）より全国で発売を開始します。

「かどやの太白ごま油」の原料はごま 100%。ごま油特有の栄養成分ゴマリグナンを含有し、毎日の健康をサポートします。ごま油独特の風味やクセがなく、他の食用油に比べると加熱による油臭も格段に少ないのが特徴です。また、酸化にも強いいため、料理が冷めてもおいしさはそのまま、油っぽさが少なく、おいしさが長持ちします。サラダ油やキャノーラ油に代わる普段使いの油として、またお菓子・パンづくりのバターの代わりにもぴったり。毎日の料理に幅広く使える万能な油です。

かどや製油では、今年、新たなブランドコンセプト「ごまで、世界をしあわせに。」を策定。これを契機に、1997年に発売を開始し、今年で25年を迎えた非焙煎ごま油「純白ごま油」のネーミングを見直し、よりお客様にわかりやすい「かどやの太白ごま油」へリニューアルしました。

<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：田島里杏 (090-9152-6323)、小川美紀 (090-9148-2668)

E-MAIL：kadoya_pr@ssu.co.jp

■かどやの太白ごま油 商品特徴

《1》原料はごま 100%。ごま特有の栄養成分ゴマリグナンを含有。

160 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 100%のピュアオイル。「かどやの太白ごま油」も原料はごま 100%で製造しています。ごま特有の栄養成分「ゴマリグナン」(セサミンなど)が含み、健康をサポートします。健康を意識したい日々の食事、和食や洋食、お菓子作りにも幅広くお使いいただけます。

《2》香りもクセもなく、加熱に強い。味しみ油で、無駄なく使い切れる。

「かどやの太白ごま油」自体に香りやクセがなく、加熱にも強いいため、一度料理に使用して、油に素材の味を染み込ませ、うまみの詰まった味しみ油で、他の料理を作るのもおすすめです。料理後の処理が億劫になりがちな油を繰り返し使うことで、無駄なく使い切ることができます。

野菜たっぷりアヒージョ&ピラフ 味しみ油でささっと2品。



味しみ油を
そのまま



《3》酸化しにくく、揚げ物もどんな料理もおいしさが長持ち。

他の食用油に比べて酸化しにくいいため、調理後の油っぽさやベタつきを軽減できます。少なめの油での揚げ焼きにも適しています。揚げ物もどんな料理も、冷めてもおいしさはそのまま。お弁当に入れてもおいしさが長持ちします。

揚げ焼きで作る胸肉のから揚げ&フライドポテト 少ない油で簡単ヘルシー。



■かどやの太白ごま油 おすすめレシピ

<夏にぴったり>冷やし豚だれそうめん



<材料・分量 (2人分)>

そうめん (乾) 3束

豚切り落とし肉 150g

【A】 しょうゆ 大さじ1

みりん 大さじ1

かどやの太白ごま油 大さじ1

- ① オクラは塩でこすり洗いし、しっかりと水で洗う。へたの部分は切り落とす。
※へたを召し上がる方は枝つきを取り、ガクをとってください。
- ② 豚肉は細く刻む。
- ③ ボウルに (2) の豚肉、【A】を入れて混ぜ、ふんわりとラップをして電子レンジ (600W) で3分間加熱する。ほぐすように混ぜ、冷やしておく。
- ④ 表示通りにそうめんをゆで、ゆで上がり30秒前に①のオクラを入れる。流水にとってしっかりと洗ってぬめりを取り、水けをしっかりときる。ラップをして室温で30分間ほどおく。
- ⑤ ④のそうめんを皿に盛り、③の豚肉、小口切りしたオクラをのせて残ったタレをかける。

<夏にぴったり>焼きなすの和風カルパッチョ



<材料・分量 (2人分)>

なす 2本

みょうが 2本

クリームチーズ 20g

かつおぶし ひとつまみ

かどやの太白ごま油 小さじ2

しょうゆ 少々

- ① なすは皮ごとグリルか網にのせて焦げる程度までしっかりと焼く。冷水にとって粗熱を取ったら皮をむき、細切りにする。
- ② みょうがは縦半分切ってせん切り、クリームチーズは角切りにする。
- ③ 器に①のなすを並べ、上に②のクリームチーズ、みょうが、かつおぶしをのせる。
- ④ かどやの太白ごま油としょうゆをかける。

<揚げ物>揚げだし豆腐



<材料・分量 (2人分)>

木綿豆腐	1丁
めんつゆ	適量
片栗粉	適量
かどやの太白ごま油	適量
大根	3cm 長さ分
おろししょうが	1/2 片分
万能ねぎ (小口切り)	2本分

- ① 耐熱皿に豆腐をのせ、電子レンジ (500W) で2分加熱し、皿などの重石をのせて10分ほど水きりをする。
- ② めんつゆは表示通りに水で割り、鍋に入れて温めておく。
- ③ ①の豆腐は1cm角に切り、キッチンペーパーなどに包んでさらに水気を取り、片栗粉をまぶす。
- ④ フライパンに深さ1.5cmほどかどやの太白ごま油を入れ180°Cに熱する。
- ⑤ ④に③の豆腐を入れまわりが固くなるまで触らずに揚げる。まわりから揚げ油をかけながらこんがりときつね色に揚げ、油をきる。
- ⑥ ⑤を器に盛って、おろした大根、おろししょうが、万能ねぎの小口切りを混ぜて添え、②のめんつゆをかける。

<お菓子>カップ・ガトーショコラ



<材料・分量 (マフィン型6個分)>

ミルクチョコレート	70g
卵	2個
グラニュー糖	60g
生クリーム	大さじ3
かどやの太白ごま油	50g
ココアパウダー	20g
粉糖	適宜

- ① ミルクチョコレートは粗く刻む。
- ② 卵は卵白と卵黄に分け、ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで7分ほど泡だて、半量のグラニュー糖を2~3回に分けて加えながら、ピンと角が立つまで泡立てる。最後に低速または手持ちの泡立て器に持ち替えて混ぜ、メレンゲのキメを整える。
- ③ 別のボウルに①のチョコレートを入れて、湯煎 (または電子レンジ) にかけて溶かす。生クリームを少しずつ加えながらその都度よく混ぜる。かどやの太白ごま油を加えてさらに混ぜる。
- ④ ②に残りのグラニュー糖を加えてさらに混ぜ、卵黄を1個ずつ加えてよく混ぜる。
- ⑤ ココアパウダーを加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ⑥ ⑤のボウルに③のメレンゲを1/3量加えて泡立て器で混ぜる。残りのメレンゲを2回に分けてゴムべらで切るように混ぜる。メレンゲが均等に混ざればOK。
- ⑦ マフィン型に流し入れて少し高いところから落として表面をならす。170°Cに予熱したオーブンで23~25分焼く。網にのせて冷ます。冷めたらお好みで粉糖をふる。

■商品概要



商品名	かどやの太白ごま油
内容量	300g
希望小売価格	オープン価格
賞味期限	1.5年
JAN	4901458003901

\\ 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>

Twitter：https://twitter.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)

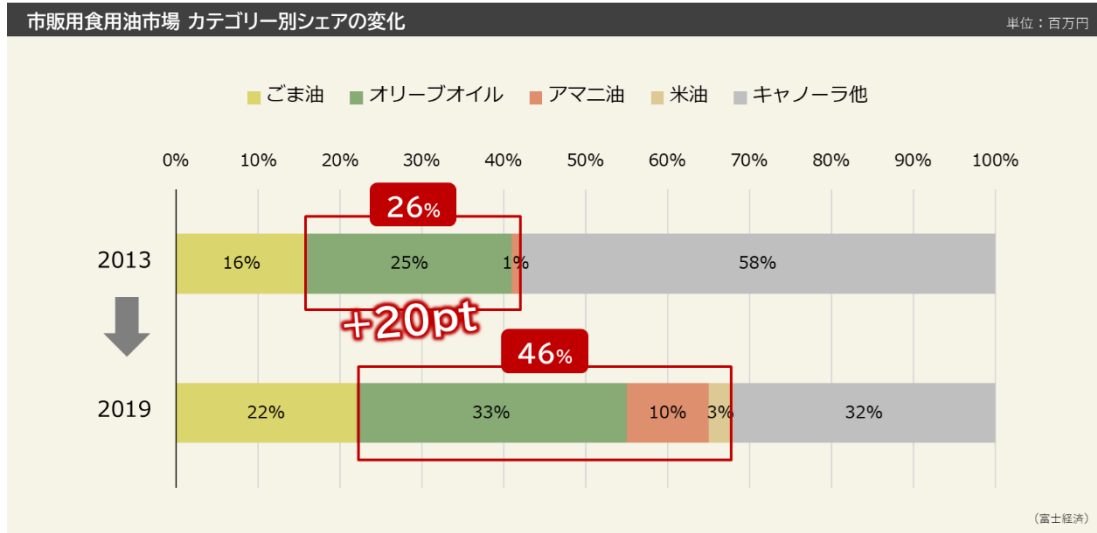
担当：田島里杏 (090-9152-6323)、小川美紀 (090-9148-2668)

E-MAIL：kadoya_pr@ssu.co.jp

報道参考資料

健康志向も追い風。健康油のシェアが大幅に拡大

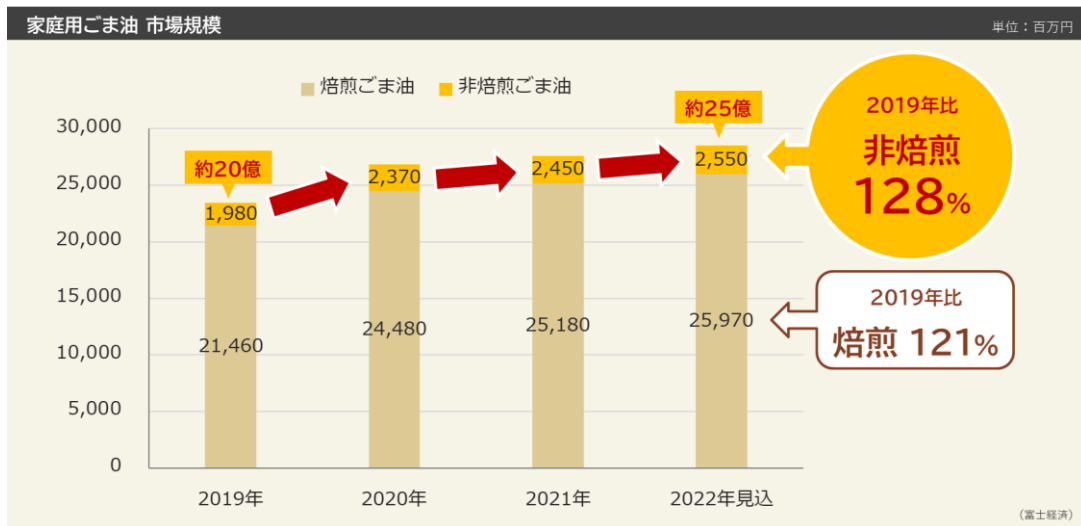
健康志向の高まりを受け、食用油でも健康増進に作用する（または健康イメージのある）カテゴリー（オリーブオイル、アマニ油、米油）が大幅に拡大しています。



出典：『2020年食品マーケティング便覧 No.4』（株式会社富士経済）をもとに作成

非焙煎タイプが著しく成長

ごま油市場は持続的に拡大しています。とくに、規模は小さいものの非焙煎タイプの成長が目覚ましく、焙煎タイプの伸びを大幅に上回っています。



出典：『2020年食品マーケティング便覧 No.4』（株式会社富士経済）をもとに作成

<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：田島里杏 (090-9152-6323)、小川美紀 (090-9148-2668)
 E-MAIL：kadoya_pr@ssu.co.jp