

ごまで、世界をしあわせに。

角 かどや

ニュースリリース

報道関係者各位

2022年9月1日
かどや製油株式会社

～ごまの老舗 × かりんとうの老舗の出会いが生んだ新商品～

「サクッ！」と軽やかな食感で、子供からお年寄りまで楽しめる胡麻かりんとう

角 かどやの 胡麻かりんとう 黒ごま

2022年9月1日（木）よりオンラインで新発売！



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、「かどやの胡麻かりんとう（黒ごま）」を2022年9月1日（木）よりオンラインで新発売いたします。かどや製油のオンラインショップや公式かどや製油 Yahoo!店（PayPay モール）から、どなたでもお買い求めいただけます。

これまでかどやの通信販売では、ごまをたっぷり使ったごま煎餅「胡麻黒丸・胡麻白丸詰合せ」や、なめらかなペースト状の黒ごまをふんだんに使用した「黒胡麻プリン」など、オンライン限定商品を販売してきました。おかげさまで多くのお客様に好評いただく中で、「ごまをもっと気軽に楽しんでいただけるお菓子をお届けしたい」との思いから、日本の伝統菓子でありながら、日常なお菓子としても親しまれているかりんとうの開発をスタートさせました。古来より長寿食・健康食としても重宝されてきたごまを、伝統の製法を守りながらも、今の時代に合わせて挑戦を続けている老舗かりんとうメーカー金崎製菓株式会社様の協力のもと、ごまの旨味、風味を存分に愉しめる逸品に仕上げました。

かどや製油では今年、新たなブランドコンセプトとして「ごまで、世界をしあわせに。」を策定。これを新たな契機として、より多くの皆さまへごまの魅力・可能性をお届けできるよう、ごま商品の開発を一層推進してまいります。

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

◆かどやの胡麻かりんとう（黒ごま）のおいしい秘密！

《1》かどや厳選の4種のごまを使用

生地には旨味を出すために香ばしく煎られた「金いりごま」と「金すりごま」、蜜にはなめらかなペースト状の「白ねりごま」、仕上げには丁寧にすられた香り引き立つ「黒すりごま」を使用。かどやならではの、ごまたっぷりで贅沢かつこだわりの配合です。



《2》職人技で生まれるカリッ！サクッ！の軽やかな食感

68年に渡り、かりんとうを作り続けてきた老舗かりんとうメーカーの職人技が詰まった一品。絶妙な揚げ温度と揚げ加減の調整が、軽やかな食感を実現。いつまでも食べていたくなるカリッ！サクッ！とした食感に仕上げています。

《3》優しい甘さで飽きのこない味わい

かどや厳選の胡麻の魅力を引き出すため、優しい甘みの中に塩味をほんのりきかせて、洗練された味わいに。ごまの香ばしさと風味、旨味で飽きのこない味わいで「もう一つ、あと一つ」と思わず手が伸びてしまいます。子供からお年寄りまでどなたでもお楽しみいただけるおいしさです。



◆贈り物や手土産にもぴったり

パッケージには栄養豊富なごまの実をモチーフに描かれた健康と長寿を願う縁起の良い「胡麻柄文様」を採用。贈り物や手土産にも便利な 60g の個包装。

大切な方、お世話になっている方への贈り物としてもおすすめです。



※箱サイズ：縦 23 cm、横 16 cm、高さ 7 cm

※包装してお届けいたします。

◆商品概要

商 品 名 :かどやの胡麻かりんとう (黒ごま)

内 容 量 :1箱 (60g ×3袋入)

賞 味 期 限 :製造日から70日

価 格 :1箱 1,490円 (税込) 1,380円 (税抜)

3箱以上のご購入で1箱10%OFF 1,296円 (税込) 1,200円 (税抜)

6箱以上のご購入でさらに送料無料

販売ページ:

かどやの胡麻かりんとう (黒ごま)

https://shop.kadoya.com/shop/pages/goma_karinto/

かどや製油オンラインショップ セサミウェブ

<https://shop.kadoya.com/>

PayPay モール 公式 かどや製油 Yahoo!店

<https://paypaymall.yahoo.co.jp/store/kadoyaseiyu/item/505070/>

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