



かどや 製油株式会社

商品カタログ





ごまで、世界をしあわせに。





ひと粒ひと粒は小さいけれど、実はごまってすごい。

いろんな食べもののおいしさを引き出して、

心と体を豊かにしてくれる。

人と地球に、ずっと続く笑顔と健康を届けてくれる。

かどやは、「食べる」を「しあわせ」にする

大きなごまの恵みを、

もっともっと届ける会社になっていきます。

INDEX

こだわりと製法	P4-
サステナビリティへの取り組み	P5-
おすすめ商品1 健やかごま油	P6-
おすすめ商品2 かどやの太白ごま油	P8-
おすすめ商品3 純正ごま油濃口	P10-
おすすめ商品4 純正ごま油	P12-
家庭用商品一覧	P13-
業務用商品一覧	P17-
会社情報	P24

かどやがこだわり続けていること

選び抜かれた原料を使う



香りや味が良く、栄養価が高く、ごま本来のおいしさが生きている製品をお届けするため、残留農薬検査などの品質検査を何重にも実施。厳しい基準をクリアし、選び抜かれた良質な原料だけを使用しています。

最新設備と品質管理で伝統の味を守り続ける



安政5年(1858年)創業以来、「かどや」はごまのリーディングカンパニーとして、ごまの持ち味を最大限に生かし、損なうことのないよう最新の設備と品質管理により伝統ある「かどや」の味を守りつづけています。

小豆島工場



袖ヶ浦工場



ごま油の製法

アフリカ諸国など世界の産地から集められた、選りすぐりのごまの種子を使用し、伝統的技法により製造しています。



精選

選別機を用いて、ごまの種子以外のものを選び分けます。

ごま油の独自の風味、色をひきだすもっとも重要な工程



焙煎・冷却

精選処理後の原料ごまを、焙煎機にて丁寧に焙煎、その後冷却し、美味しさを閉じ込めます。



蒸煮・圧搾

焙煎・冷却されたごまは、「ケトル」と呼ばれる窯で均一に蒸気をかけ蒸煮します。その後圧搾機で圧力をかけごま油を搾り出します。



ろ過

搾り出されたごま油には、ごまの皮などの固形物が残っているのを取り除きます。



静置・配合

タンクに静置し、油に溶け込んでいる成分を析出、沈降・分離させます。精製ごま油※を配合し、色と香味を調整します。

※精製ごま油とは、ごまを焙煎せずに搾油したごま油や搾油後のごまから抽出したごま油を精製(脱色・脱臭等)したごま油のこと。



仕上りろ過

静置工程を経たごま油をさらに仕上りろ過します。



充填・出荷

最終の品質検査を行った後、衛生管理を徹底した充填ラインで容器詰め・梱包します。

ごまに携わるすべての人を もっと笑顔にするために。

かどや製油の生産者支援の取り組み

ごまの生産は機械化が容易ではなく、その工程のほとんどがほぼ人の手で行われています。

現在、日本国内のごまの99%以上が、海外からの輸入によって支えられています。

ごまの主な生産地であるアフリカや東南アジア、中南米の国々においても、

生産工程の困難さは変わらず、

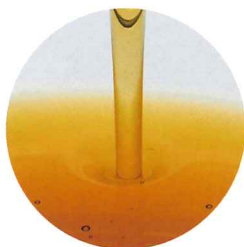
小規模な農家の方々の日々の手作業によって供給が支えられています。

かどや製油にとっても、生産者支援の取り組みは常に重要なテーマの一つ。

ごまの持続可能な生産を支え、

一軒一軒の農家の方々が「ごまをつくってよかった」と心から思える環境を整えるために。

「メーカーである私たちにできる生産者支援とは何か」を日々考えながら取り組んでいます。



ごま油1本®を作るのに
ごま約16万粒が必要

※純正ごま油200g



ごまの生産工程は
ほぼ人の手作業



日本のごまは
99%以上が海外からの輸入

ごまの"笑顔サイクル"をつくる

かどや製油が最終的に目指しているのは、ごまに携わるすべての人を笑顔にする持続可能なサイクルをつくること。たとえば、国内初のトクホのごま油や、ごまからセサミンを抽出したサプリメントなど、ごまが持つ健康機能を研究し、より付加価値のある製品の開発を行うことも、消費者や生産者の笑顔の創出につながると信じています。

私たちの使命は、ごまの食文化を守り、進化させ続けていくこと。

ごまの笑顔サイクルで、社会をより豊かにしていきたいと考えています。





業界初！
ごま油
100%のトクホ



毎日。
新ごま油習慣。



詳細はこちら

健やかごま油

特定保健用食品



血清LDLコレステロールを減らすのを助ける

おいしい食事で、カラダを気づかう。それが私たちかどやが目指した、トクホのごま油ではじめる健康習慣です。味と品質にこだわり、10年の歳月をかけて開発した『健やかごま油』は、ごま油のおいしさはそのままに、血清LDLコレステロールの低減をサポートするごま油業界初の特定保健用食品です。健康価値を訴求することで健康ニーズの高まりをとらえ、さらなる伸長が期待できます。

<許可表示>本品はセサミン・セサモリンが含まれており、血清LDLコレステロールを減らすのを助けます。血清LDLコレステロールが高めの方におすすしめします。一日当たり、大さじ1杯(14g)を目安に使用してください。普段ご使用の食用油と置きかえて、毎日の食事の中でお召し上がりください。食用油の過剰摂取をさけるため、摂取目安量を守って使用してください。食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

健やかごま油のここがスゴイ! 3つのポイント

1

毎日の大さじ1杯(14g)で
**血清LDL
コレステロールを
減らすのを助ける**

2

味も風味もそのままに
トクホでも変わらない
**「ごま油」本来の
おいしさ**

3

ごま油100%※で
トクホを取得
関与成分は
**「ごま由来」の
セサミン・セサモリン**

※ 原料がごま100%のごま油のこと。

普段ご使用の食用油と置きかえて、「健やかごま油」を毎日摂ることで、ごま由来の関与成分「セサミン」と「セサモリン」が体内ではたらき、血清LDLコレステロール(悪玉コレステロール)の低減をサポートします。

[関与成分]大さじ1杯(14g)あたり:

セサミン77.8mg セサモリン28.7mg

特定保健用食品の開発にあたり、何よりも大切にしたのは「変わらないおいしさ」です。10年にわたる試行錯誤の末、自信を持ってお届けできるおいしいトクホのごま油を完成させました。

『健やかごま油』の関与成分「セサミン」と「セサモリン」は、原料のごまに含まれる天然成分。ごま油業界初のごま油100%※のトクホです。

製造過程で6回の検査を実施し、その品質を確認しています。

※ 原料がごま100%のごま油のこと。

LDLコレステロール値が 高い状態が続くとどうなる?

※コレステロールの一般的な説明です。

コレステロール値は基準値を外れても自覚症状がでないため見過ごされがちですが、放置すると脂質異常症を引き起こし、動脈硬化を招くことに。深刻化する前に早めのケアが重要です。

詳しくはこちら

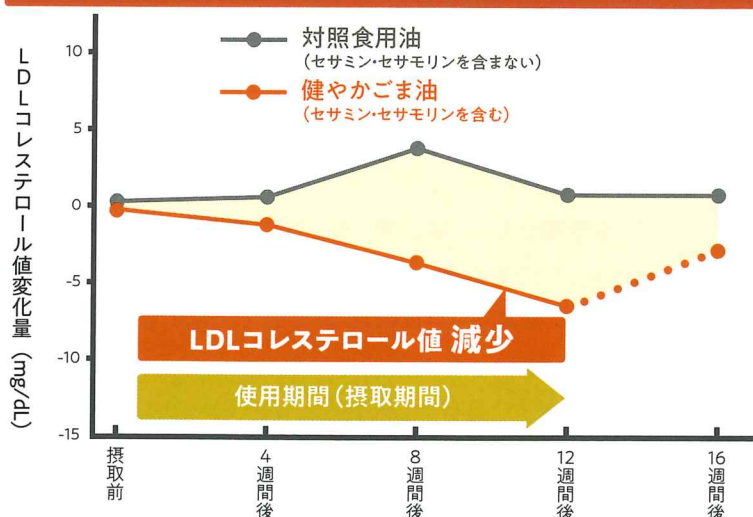


治験に
成功!

**「健やかごま油」を毎日大さじ1杯(14g)摂取すると、
血清LDLコレステロールを減らすのを助けます!**

血清LDLコレステロールが高めの方に「健やかごま油」1日14gを12週間食事に使用していただきました。

有効性の確認試験



試験条件

ランダム化二重盲検平行群間試験

被験者

総コレステロール値200~240mg/dL、LDLコレステロール値120~160mg/dLを満たす方を中心に選択。「健やかごま油」使用者43名、対照食用油(大豆・菜種調合油)使用者41名(脱落者除く)

結果

LDLコレステロール値が改善。8週間後からLDLコレステロール値が低下した。

出典:薬理と治療, vol.43 No.10, 1473-1480 (2015) ※効果には個人差があります。



料理が広がる、健康も支える。
“毎日使い”を楽しむごま油



詳細はこちら

かどやの 太白ごま油



ごまを煎らずに搾った 香りのないごま油

ごまを焙煎せず、丁寧に搾りました。ごま特有のゴマリグナン類（セサミンなど）を含有し、健康面のサポートが期待できます。炒め物やお菓子にも幅広く使える万能オイルで、揚げ物は冷めても美味しさが長持ちします。一品目で素材の味をしみ込ませ、二品目の隠し味に。ムダなく美味しく使いきることができる商品です。

かどやの太白ごま油の 3つのポイント



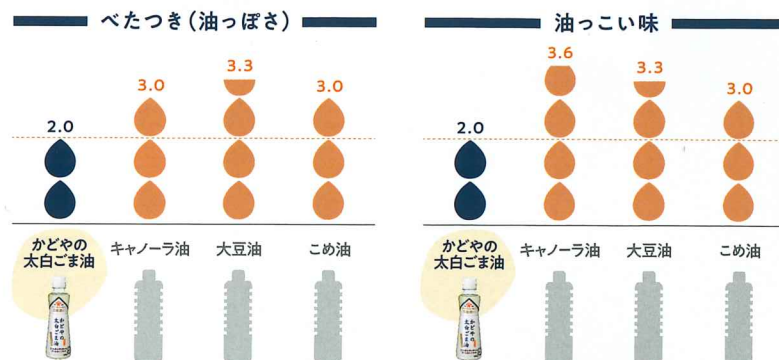
POINT

1 気になる油の臭いやベタつきも少ない

揚げ物をするとき嫌な“油臭さ”や料理がベタつくことがあります。これは、油が光や熱にふれることで酸化することが原因の一つとして考えられます。「かどやの太白ごま油」は、酸化しにくいので、揚げ物をして冷めたときに油っぽさが少なくなります。



フライが冷めた時の風味比較 (官能評価)



かどや製油調べ「エビフライ揚げ試験* (2回目)」*エビフライ揚げ試験:当社モデル試験。エビフライを繰り返し揚げる試験

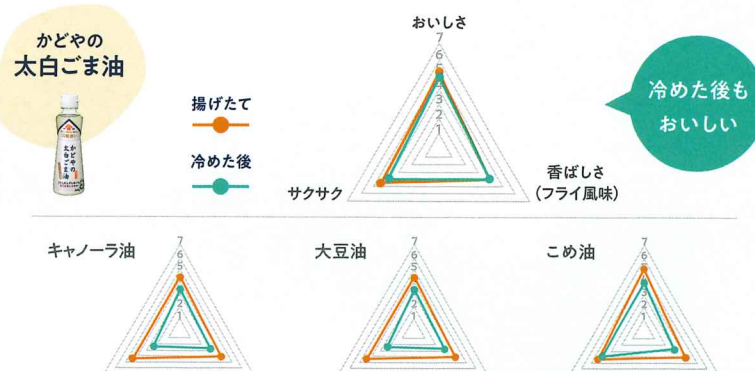
POINT

2 冷めても香ばしく、サクサク食感をキープ

「かどやの太白ごま油」で揚げると、時間が経って料理が冷めても香ばしく、サクサクとした食感をキープします。お弁当などのメニューづくりや作り置きにも最適です。



フライが冷めた時のおいしさ、食感の比較 (官能評価)



【評価点】1:感じない、2:ほとんど感じない、3:やや感じる、4:感じる、5:やや強く感じる、6:強く感じる、7:非常に強く感じる
かどや製油調べ「エビフライ揚げ試験* (2回目)」*エビフライ揚げ試験:当社モデル試験。エビフライを繰り返し揚げる試験

POINT

3 原料はごま100%だから、毎日の健康をサポート

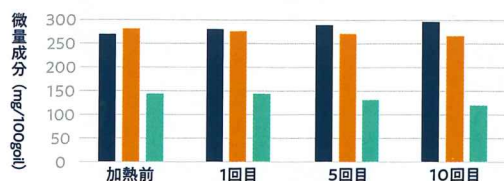
「かどやの太白ごま油」の原料はごま100%なので、ごま特有の有用成分ゴマリグナン類 (セサミン、セサミノールなど) を含有しています。ゴマリグナンは、揚げ物などの調理をしても料理に含まれます。



■ セサミン ■ エビセサミン ■ セサミノール類 (セサミノールとその異性体の合計値)

揚げ物の種類	揚げ物の吸油率*	フライ食品中のセサミン含量**
フリッターフライ	6~20%	揚げる前のエビフライ1尾が20gの場合 約3~9mg
天ぷら	12~25%	揚げる前のエビ天ぷら1尾が20gの場合 約6~12mg

揚げ回数による
揚げ油中の
ゴマリグナンの変化



*八訂食品成分表2021「揚げ油の吸油率」より引用 **当社分析参考値 (揚げ試験1回目の分析値と吸油率より算出した値)
ゴマリグナンの分析は、「ゴマリグナン類の分別定量法および血清中リグナン類の定量法の検討_福田ら_2007」p115
を基に一部改法とした。

深煎り、濃厚、料理際立つ。

純正ごま油 濃口



詳細はこちら

純正ごま油濃口



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、丁寧に搾ったごま油。風味が強く、ごま特有の芳醇な香味づけにぴったりで、ごま油好きの方に特に人気のオイルです。中華料理や韓国料理など力強い味わいはもちろんのこと、香ばしいごまの風味を活かして、塩分を抑えた料理も美味しく仕上がります。減塩サポートに活躍する商品です。

かどや純正ごま油濃口の 3つのポイント

POINT

1 香味検査員が認める、強いごまの味と香り!

味付けのしっかりした中華や韓国料理に使うと仕上がりがグッと本格的になります。かどやの社内認定制度で選抜された香味検査員が確認し合い、香ばしい香りを守り続けています。



● ごま油の使い分けPoint

製法や原料で、味わいや風味の違うごま油。中でも濃口は色と香りが突き抜けています。



かどや純正ごま油濃口

色

香り



かどやの太白ごま油

色

香り



かどや純正ごま油

色

香り

香味検査員とは?

それぞれの製品検査、工程検査における香り・味の合否判定や、異常の有無、特徴を調べる等を行う香味のプロです。

1年に1度社内で独自の試験を行い、合格した者のみが社内認定される、それが香味検査員です。

試験は味の基本五味と香りの基本五嗅、そして自社の代表的な製品の識別検査などがあります。



試験内容

基本
五味

基本
五嗅

製品
識別検査

ごまごま油の香り、味などを人の感覚で検査するため、選ばれた検査員には感度や感覚の捉え方などスキルが必要です。美味しいかや、好き嫌いなどの嗜好性ではなく、その製品の合否や特徴の違いを香味検査で測ることを目的としています。

POINT

2 プロの隠しワザ!

漬け込みダレや隠し味に使うと、肉や魚の臭みを抑えることができ料理の仕上がりがランクアップします。



POINT

3 減塩対策にもおすすめ!

塩分を抑えたお料理も香ばしいごまの風味を活かして美味しく仕上がります。味噌汁や冷奴におすすめです。



だからおいしい かどやのごま油

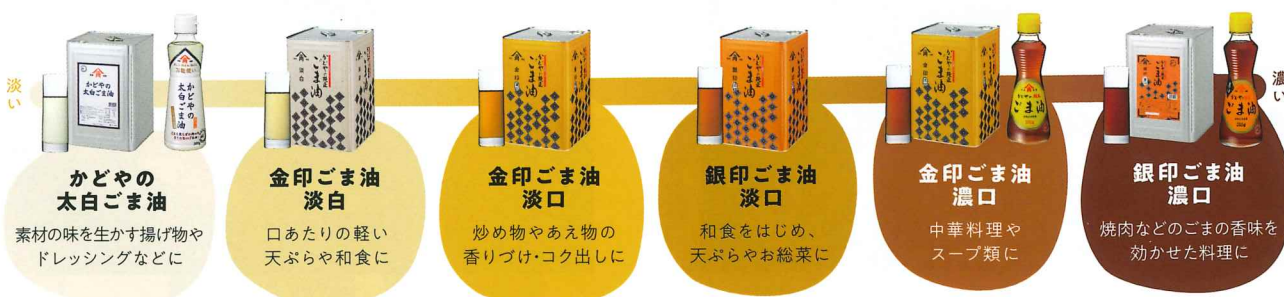


詳細はこちら

ごまのちからで食卓に笑顔を、健康なカラダづくりを。

深く煎るほど、色は濃く、香りは強く。

ごま油の色や香りは、焙煎の度合いや精製ごま油の配合割合によって変わります。



家庭用商品

KADOYA SESAME LINE UP FOR HOME USE



家庭用

ごま油

SESAME OIL

中華はもちろん、和食や揚げものなど幅広く活躍するごま油。
かどやの純正ごま油は、原料がごま100%のピュアオイルです。

金印純正ごま油 200g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、ていねいに搾った香り高いごま油。
日本のロングセラーです。

荷 姿 200g×20

賞 味 期 限 2年

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単 品 66× 66×190 (mm) / 420 (g)

ケース 362×289×198 (mm) / 9.0 (kg)

JANコード 4901458002065

ITFコード 14901458002062



純正ごま油濃口 200g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、搾りました。風味が強く、
ごま特有の芳醇な香味づけにびったりです。

荷 姿 200g×20

賞 味 期 限 2年

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単 品 66× 66×190 (mm) / 420 (g)

ケース 362×289×198 (mm) / 9.0 (kg)

JANコード 4901458003888

ITFコード 14901458003885



金印純正ごま油(PET) 400g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、ていねいに搾った香り高いごま油。
大容量でも軽いコンパクトで取り扱いやすいペットボトルです。

荷 姿 400g×12

賞 味 期 限 1.5年

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単 品 72× 72×208 (mm) / 445 (g)

ケース 303×225×213 (mm) / 5.8 (kg)

JANコード 4901458003642

ITFコード 14901458003649



純正ごま油濃口(PET) 400g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、搾りました。風味が強く、ごま特有の
芳醇な香味づけにびったりです。軽くコンパクトなペットボトル。

荷 姿 400g×12

賞 味 期 限 1.5年

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単 品 72× 72×208 (mm) / 445 (g)

ケース 303×225×213 (mm) / 5.8 (kg)

JANコード 4901458003857

ITFコード 14901458003854



純正ごま油(PET) 600g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、ていねいに搾った香り高いごま油。
大容量でも軽いコンパクトで取り扱いやすいペットボトルです。

荷 姿 600g×12

賞 味 期 限 1.5年

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単 品 83× 83×235 (mm) / 660 (g)

ケース 348×260×240 (mm) / 8.4 (kg)

JANコード 4901458003765

ITFコード 14901458003762



純正ごま油濃口(PET) 600g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、搾りました。風味が強く、ごま特有の
芳醇な香味づけにびったりです。軽くコンパクトなペットボトル。

荷 姿 600g×12

賞 味 期 限 1.5年

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単 品 83× 83×235 (mm) / 660 (g)

ケース 348×260×240 (mm) / 8.4 (kg)

JANコード 4901458003772

ITFコード 14901458003779



金印純正ごま油 70g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、ていねいに搾った香り高いごま油。
手軽に使えるテーブルサイズ。

荷 姿 70g×10×4

賞 味 期 限 2年

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単 品 47× 47×137 (mm) / 200 (g)

ボール 242×101×144 (mm) / 2.1 (kg)

ケース 215×252×295 (mm) / 8.9 (kg)

JANコード 49638141

ITFコード ボール 20000049638145

ケース 10000049638148



金印純正ごま油(PET) 300g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、ていねいに搾った香り高いごま油。
軽いコンパクトで取り扱いやすいペットボトルです。

荷 姿 300g×12

賞 味 期 限 1.5年

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単 品 63× 63×200 (mm) / 346 (g)

ケース 264×197×203 (mm) / 4.3 (kg)

JANコード 4901458003833

ITFコード 14901458003830



金印純正ごま油 150g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、ていねいに搾った香り高いごま油。
使いやすい中容量サイズです。

荷 姿 150g×24

賞 味 期 限 2年

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単 品 57× 57×174 (mm) / 328 (g)

ケース 364×244×183 (mm) / 8.4 (kg)

JANコード 4901458003703

ITFコード 14901458003700



かどやの太白ごま油 300g

良質のごまを煎らずに搾った香りのないごま油です。
素材の旨味を引き出し、どんなお料理にもびったりです。

荷 姿 300g×12
賞 味 期 限 1.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単 品 63× 63×200 (mm) / 346 (g)
ケース 264×197×203 (mm) / 4.3 (kg)
JANコード 4901458003901
ITFコード 14901458003908



健やかごま油 196g

純正ごま油の味と風味はそのままに
セサミンとセサモリンの含有量を保証しました。
ごま油では日本初のトクホです。

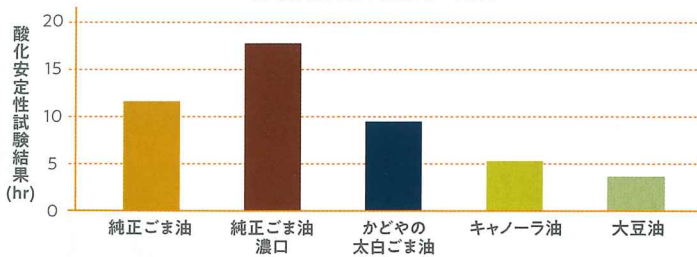
荷 姿 196g×10×2
賞 味 期 限 2年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単 品 66× 66×190 (mm) / 416 (g)
ボール 369×147×200 (mm) / 4.5 (kg)
ケース 369×294×200 (mm) / 8.9 (kg)
JANコード 4901458003727
ITFコード ボール 24901458003721
ケース 14901458003724



酸化しにくく、劣化しにくい。抜群の安定性。

ごま油は油脂の酸化を抑えるゴマリグナンや褐変物質等を含んでいることから、
酸化しにくく、劣化の進行が比較的穏やかです。

酸化安定性試験結果の比較



〔自社調べ〕

酸化安定性試験

(CDM試験: Conductometric Determination method)

油脂の自動酸化に対する安定性を評価する試験を行ったところ、ごま油は他の食用油と比べて酸化までの誘導時間が長い結果となり、酸化安定性が良いことが判明しました。

家庭用

らー油 HOT SESAME OIL

炒め物やタレなど幅広く使えるらー油。唐辛子の風味と辛味をバランスよく加えました。
純正ごま油100%をベースに、ごま油の香りが生きています。

ごまらー油 45g

香り高い純正ごま油に唐辛子の風味をバランスよく加えました。
ぴりりとした辛味がお料理を引き立てます。

荷 姿 45g×10×6
賞 味 期 限 2年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単 品 46× 46×103 (mm) / 130 (g)
ボール 239×100×109 (mm) / 1.4 (kg)
ケース 312×249×226 (mm) / 9.0 (kg)
JANコード 49638165
ITFコード ボール 20000049638169
ケース 10000049638162



ごまらー油 150g

香り高い純正ごま油に唐辛子の風味をバランスよく加えました。
ぴりりとした辛味がお料理を引き立てます。たっぷり使える大きめサイズ。

荷 姿 150g×20
賞 味 期 限 2年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単 品 57× 57×174 (mm) / 328 (g)
ケース 302×243×185 (mm) / 7.0 (kg)
JANコード 4901458003031
ITFコード 14901458003038



ごまで広がるコミュニティ

「かどや製油」初のカフェ
ごまの新しい魅力を伝える場



2022年6月OPEN
goma to (ゴマト)

Address: 〒152-0034
東京都目黒区緑が丘2-24-8
arbre自由が丘
11:00~21:00 (L.O. 20:00)



「ごま」を知り、「ごま」で楽しむ
体験型のコミュニティ



かどや ごまラボ

みんなとおいしくつながるコミュニティ

<https://goma-lab.kadoya.com/>



オリジナルキャラクターが誕生しました。



なまえ かどごま

見た目 2等身の頭が四角いゴマフアザラシ

性格 好奇心旺盛、食いしん坊で何でも食べる。
おっちょこちょいがゆえに
失敗してしまうことも多々ある。

行動 口下手でありしゃべらないが、
突然核心をつくことを言ったりする。

特技 料理を見ると、どのごま油が合うのか
教えてくれる。

業務用商品

SESAME LINE UP FOR PROFESSIONALS



業務用

ごま油 一斗缶入り SESAME OIL

用途に合わせ、多彩な味わいのごま油をラインナップ。
大容量の一斗缶タイプです。

こいくち 銀印ごま油(濃口) 16.5kg

良質のごまを香ばしく煎り上げ、搾りました。
風味が強く、ごま特有の芳醇な香味づけにびったりです。

使用例 中華料理、焼き肉、加工食品などに
荷姿 16.5kg
賞味期限 2.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 238×238×350 (mm)/18.0 (kg)
JANコード 4901458002447



純正

たいはく かどやの太白ごま油 16.5kg

良質のごまを煎らずに搾った香りのないごま油です。
素材の旨味を引き出し、どんなお料理にもびったりです。

使用例 高級てんぷら、ドレッシングなどに
荷姿 16.5kg
賞味期限 2年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 238×238×350 (mm)/18.0 (kg)
JANコード 4901458003925



純正

こいくち 金印ごま油(濃口) 16.5kg

良質のごまを香ばしく煎り上げ、搾りました。
ごま特有の高い香味と風味が生きたごま油です。

使用例 てんぷら、お惣菜、加工食品などに
荷姿 16.5kg
賞味期限 2.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 238×238×350 (mm)/18.0 (kg)
JANコード 4901458003147



純正

調合ごま油 16.5kg

ごま油60%になたね油をブレンド。
ごまの香りと風味が十分に生きています。

使用例 中華料理、焼き肉などに
荷姿 16.5kg
賞味期限 2年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 238×238×350 (mm)/18.0 (kg)
JANコード 4901458003482



うすくち 銀印ごま油(淡口) 16.5kg

銀印ごま油(濃口)の香味・風味を生かしながら、
マイルドに仕上げたごま油。

使用例 てんぷら、お惣菜、加工食品などに
荷姿 16.5kg
賞味期限 2.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 238×238×350 (mm)/18.0 (kg)
JANコード 4901458003161



純正

コウマユ 香麻油 16.5kg

ごま油30%になたね油をブレンド。
ごまの風味が生きた調理油。

使用例 中華料理などの炒めものに
荷姿 16.5kg
賞味期限 2年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 238×238×350 (mm)/18.0 (kg)
JANコード 4901458003499



うすくち 金印ごま油(淡口) 16.5kg

金印ごま油(濃口)の香味・風味を生かしながら、
マイルドに仕上げたごま油。

使用例 てんぷら、お惣菜などに
荷姿 16.5kg
賞味期限 2.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 238×238×350 (mm)/18.0 (kg)
JANコード 4901458003154



純正

ラーユ 辣油 16.5kg

ごま油をベースに、唐辛子の風味を
バランスよく加えたごま辣油。

使用例 各種タレ、スープ、オイル漬けの調味などに
荷姿 16.5kg
賞味期限 2.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 238×238×350 (mm)/18.0 (kg)
JANコード 4901458002485



たんぱく 金印ごま油(淡白) 16.5kg

良質のごまを煎り上げ、淡いマイルドな風味に仕上げた
ごま油です。甘い香ばしさが特徴です。

使用例 てんぷら、和食などに
荷姿 16.5kg
賞味期限 2.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 238×238×350 (mm)/18.0 (kg)
JANコード 4901458002386



純正

ごま油 ボトル入り SESAME OIL

用途に合わせ、多彩な味わいのごま油をラインナップ。
使い勝手の良いサイズをご用意しました。

銀印ごま油(濃口) 1650g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、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。使いやすいポリボトル。

使用例 中華料理、焼き肉、加工食品などに
荷姿 1650g×6
賞味期限 1.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 110×110×306(mm)/1740(g)
ケース 355×230×313(mm)/10.9(kg)
JANコード 4901458002157
ITFコード 14901458002154



純正

純正ごま油濃口(PET) 600g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、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。軽くコンパクトなペットボトル。

使用例 中華料理、焼き肉、加工食品などに
荷姿 600g×12
賞味期限 1.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 83×83×235(mm)/660(g)
ケース 348×260×240(mm)/8.4(kg)
JANコード 4901458003772
ITFコード 14901458003779



純正

金印ごま油(濃口) 1650g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、搾りました。ごま特有の高い香味と風味が生きたごま油です。使いやすいポリボトル。

使用例 てんぷら、お惣菜、加工食品などに
荷姿 1650g×6
賞味期限 1.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 110×110×306(mm)/1740(g)
ケース 355×230×313(mm)/10.9(kg)
JANコード 4901458003109
ITFコード 14901458003106



純正

純正ごま油(PET) 600g

良質のごまを香ばしく煎り上げ、搾りました。ごま特有の高い香味と風味が生きたごま油です。軽くコンパクトなペットボトル。

使用例 てんぷら、お惣菜、加工食品などに
荷姿 600g×12
賞味期限 1.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 83×83×235(mm)/660(g)
ケース 348×260×240(mm)/8.4(kg)
JANコード 4901458003765
ITFコード 14901458003762



純正

かどやの太白ごま油 1650g

良質のごまを煎らずに搾った香りのないごま油です。使いやすいポリボトル。

使用例 高級てんぷら、ドレッシングなどに
荷姿 1650g×6
賞味期限 1.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 110×110×306(mm)/1740(g)
ケース 355×230×313(mm)/10.9(kg)
JANコード 4901458003918
ITFコード 14901458003915



純正

ラーユ 辣油 1650g

ごま油をベースに、唐辛子の風味をバランスよく加えたごま辣油。使いやすいポリボトル。

使用例 各種タレ、スープ、オイル漬の調味などに
荷姿 1650g×6
賞味期限 1.5年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 110×110×306(mm)/1740(g)
ケース 355×230×313(mm)/10.9(kg)
JANコード 4901458002249
ITFコード 14901458002246



調合ごま油 1650g

ごま油60%になたね油をブレンド。
使いやすいポリボトル。

使用例 中華料理、焼き肉などに
荷姿 1650g×6
賞味期限 1年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 110×110×306(mm)/1740(g)
ケース 355×230×313(mm)/10.9(kg)
JANコード 4901458003512
ITFコード 14901458003519



ごま薫るらー油 1650g

ごま油となたね油をブレンドした“風味豊か、色彩鮮やか”な、らー油。
使いやすいポリボトル。

使用例 中華料理、韓国料理などに
荷姿 1650g×6
賞味期限 1年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 110×110×306(mm)/1740(g)
ケース 355×230×313(mm)/10.9(kg)
JANコード 4901458003611
ITFコード 14901458003618



純正

ごまだけから搾った100%ごま油です。

業務用

食品ごま

SESAME SEEDS

和食、中華メニューに欠かせない名脇役、ごま。
パンやドレッシング、スイーツなど洋風メニューでも新しいおいしさを広げています。

いりごま(白) 1kg

良質の白ごまを水洗いし、
ふっくらと香ばしく煎り上げました。

使用例 菓子類、タレなどに

荷姿 1kg×12

賞味期限 6ヶ月

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単品 47×200×319(mm)/1030(g)

ケース 527×272×231(mm)/12.8(kg)

JANコード 4901458200140

ITFコード 14901458200147



いりごま(黒) 1kg

良質の黒ごまを水洗いし、
ふっくらと香ばしく煎り上げました。

使用例 菓子類、タレなどに

荷姿 1kg×12

賞味期限 6ヶ月

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単品 47×200×319(mm)/1030(g)

ケース 527×272×231(mm)/12.8(kg)

JANコード 4901458200157

ITFコード 14901458200154



すりごま(白) 1kg

いりごま(白)を独自の方法でていねいにすり、
香りを引き立たせました。

使用例 焼き肉のタレ、ドレッシング、餃子の具、菓子類などに

荷姿 1kg×12

賞味期限 6ヶ月

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単品 53×200×356(mm)/1030(g)

ケース 534×324×246(mm)/13.1(kg)

JANコード 4901458200188

ITFコード 14901458200185



すりごま(黒) 1kg

いりごま(黒)を独自の方法でていねいにすり、
香りを引き立たせました。

使用例 焼き肉のタレ、ドレッシング、餃子の具、菓子類などに

荷姿 1kg×12

賞味期限 6ヶ月

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単品 53×200×356(mm)/1030(g)

ケース 534×324×246(mm)/13.1(kg)

JANコード 4901458200195

ITFコード 14901458200192



あらいごま(白) 1kg

良質の白ごまを精選・水洗いし、乾燥しました。

使用例 せんべい、クッキー、パンなどに

荷姿 1kg×12

賞味期限 6ヶ月

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単品 38×200×299(mm)/1030(g)

ケース 520×255×220(mm)/12.9(kg)

JANコード 4901458200072

ITFコード 14901458200079



あらいごま(黒) 1kg

良質の黒ごまを精選・水洗いし、乾燥しました。

使用例 せんべい、クッキー、パンなどに

荷姿 1kg×12

賞味期限 6ヶ月

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単品 38×200×299(mm)/1030(g)

ケース 520×255×220(mm)/12.9(kg)

JANコード 4901458200089

ITFコード 14901458200086



皮むきごま 1kg

良質な白ごまの皮を、ていねいにむきました。

使用例 ごま豆腐、中華饅頭、パンのトッピングなどに

荷姿 1kg×12

賞味期限 6ヶ月

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単品 38×200×299(mm)/1030(g)

ケース 520×255×220(mm)/12.9(kg)

JANコード 4901458200225

ITFコード 14901458200222



皮むきいりごま 1kg

良質な白ごまの皮をていねいにむき、
香り豊かに煎り上げました。

使用例 ごま豆腐、中華饅頭、パンのトッピングなどに

荷姿 1kg×12

賞味期限 6ヶ月

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単品 47×200×319(mm)/1030(g)

ケース 532×279×221(mm)/12.8(kg)

JANコード 4901458200690

ITFコード 14901458200697



いりごま(白) 強濃煎 1kg

良質の白ごまを水洗いし、強めの焙煎でふっくらと煎り上げました。
香ばしい風味が特徴です。

使用例 中華料理、韓国料理、焼き肉のタレなどに

荷姿 1kg×12

賞味期限 6ヶ月

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単品 47×200×319(mm)/1030(g)

ケース 527×272×231(mm)/12.8(kg)

JANコード 4901458201000

ITFコード 14901458201007



いりごま(白) 15kg

良質の白ごまを水洗いし、
ふっくらと香ばしく煎り上げました。

使用例 菓子類、タレなどに

荷姿 15kg

賞味期限 6ヶ月

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単品 730×400×150(mm)/15.5(kg)

JANコード 4901458200850



いりごま(黒) 15kg

良質の黒ごまを水洗いし、
ふっくらと香ばしく煎り上げました。

使用例 菓子類、タレなどに

荷姿 15kg

賞味期限 6ヶ月

商品サイズ (縦×横×高さ/重量)

単品 730×400×150(mm)/15.5(kg)

JANコード 4901458200867



すりごま(白) 15kg

いりごま(白)を独自の方法でていねいにすり、
香りを引き立たせました。

使用例 焼き肉のタレ、ドレッシング、餃子の具、菓子類などに
荷姿 15kg
賞味期限 6ヶ月
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 760×400×150(mm)/15.5(kg)
JANコード 4901458200898



すりごま(黒) 15kg

いりごま(黒)を独自の方法でていねいにすり、
香りを引き立たせました。

使用例 焼き肉のタレ、ドレッシング、餃子の具、菓子類などに
荷姿 15kg
賞味期限 6ヶ月
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 760×400×150(mm)/15.5(kg)
JANコード 4901458200904



あらいごま(白) 20kg

良質の白ごまを精選・水洗いし、乾燥しました。

使用例 せんべい、クッキー、パンなどに
荷姿 20kg
賞味期限 6ヶ月
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 730×430×150(mm)/20.6(kg)
JANコード 4901458201123



あらいごま(黒) 20kg

良質な黒ごまを精選・水洗いし、乾燥しました。

使用例 せんべい、クッキー、パンなどに
荷姿 20kg
賞味期限 6ヶ月
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 730×430×150(mm)/20.6(kg)
JANコード 4901458200911



皮むきごま 20kg

良質な白ごまの皮を、ていねいにむきました。

使用例 ごま豆腐、中華饅頭、パンのトッピングなどに
荷姿 20kg
賞味期限 6ヶ月
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 730×430×150(mm)/20.6(kg)
JANコード 4901458200881



皮むきいりごま 15kg

良質な白ごまの皮をていねいにむき、
香り豊かに煎り上げました。

使用例 ごま豆腐、中華饅頭、パンのトッピングなどに
荷姿 15kg
賞味期限 6ヶ月
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 730×400×150(mm)/15.5(kg)
JANコード 4901458201130



業務用

ねりごま

SESAME PASTE

ごま豆腐やごま和えなどのお料理だけでなく、ドレッシングやタレづくりにも
欠かせないねりごま。とろりととなめらかな使いやすさも好評です。

ねりごま(白) 550g

皮をむいた白ごまを煎ってから練り上げました。
ごま本来の味が生きています。

使用例 ごま豆腐、しゃぶしゃぶのタレ、焼き肉のタレなどに
荷姿 550g×10
賞味期限 1年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 90× 90×115(mm)/617(g)
ケース 455×186×131(mm)/6.4(kg)
JANコード 4901458300024
ITFコード 14901458300021



ねりごま(黒) 550g

皮つきの黒ごまを煎ってから練り上げました。
黒ごま特有の香ばしさがありません。

使用例 ごま豆腐、パン・菓子などに
荷姿 550g×10
賞味期限 1年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 90× 90×115(mm)/617(g)
ケース 455×186×131(mm)/6.4(kg)
JANコード 4901458300123
ITFコード 14901458300120



ねりごま(白) 1kg

皮をむいた白ごまを煎ってから練り上げました。
ごま本来の味が生きています。

使用例 ごま豆腐、しゃぶしゃぶのタレ、焼き肉のタレなどに
荷姿 1kg×12
賞味期限 1年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 97× 97×168(mm)/1105(g)
ケース 401×302×176(mm)/13.5(kg)
JANコード 4901458300017
ITFコード 14901458300014



ねりごま(黒) 1kg

皮つきの黒ごまを煎ってから練り上げました。
黒ごま特有の香ばしさがありません。

使用例 ごま豆腐、パン・菓子などに
荷姿 1kg×12
賞味期限 1年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 97× 97×168(mm)/1105(g)
ケース 401×302×176(mm)/13.5(kg)
JANコード 4901458300116
ITFコード 14901458300113



チーマー Жан

芝麻醬 550g

皮つきの白ごまを煎ってから練り上げました。
白ごま特有の香ばしさがありません。

使用例 ごまソース、棒棒鶏のタレ、担担麺などに
荷姿 550g×10
賞味期限 1年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 90× 90×115(mm)/617(g)
ケース 455×186×131(mm)/6.4(kg)
JANコード 4901458300048
ITFコード 14901458300045



チーマー Жан

芝麻醬 1kg

皮つきの白ごまを煎ってから練り上げました。
白ごま特有の香ばしさがありません。

使用例 ごまソース、棒棒鶏のタレ、担担麺などに
荷姿 1kg×12
賞味期限 1年
商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
単品 97× 97×168(mm)/1105(g)
ケース 401×302×176(mm)/13.5(kg)
JANコード 4901458300031
ITFコード 14901458300038



たくみ

匠の味ねりごま(白) 300g

皮をむいた白ごまと皮つきの白ごまをブレンドした、ごまの風味を生かしたねりごまです。

使用例 ごま豆腐、しゃぶしゃぶのタレ、和えものなどに
 荷姿 300g×12
 賞味期限 1年
 商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
 単品 58×145×195(mm)/315(g)
 ケース 221×223×215(mm)/4.0(kg)
 JANコード 4901458300284
 ITFコード 14901458300281

エアホールドパウチ



たくみ

匠の味ねりごま(黒) 300g

皮つきの黒ごまを煎ってからきめ細かく練り上げ、なめらかに仕上げたねりごまです。

使用例 ごま豆腐、パン・菓子、デザートなどに
 荷姿 300g×12
 賞味期限 1年
 商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
 単品 58×145×195(mm)/315(g)
 ケース 221×223×215(mm)/4.0(kg)
 JANコード 4901458300291
 ITFコード 14901458300298

エアホールドパウチ



皮つきねりごま 300g

皮つきの白ごまを煎ってから練り上げました。香り、コク、味わいの強いねりごまです。

使用例 ごま豆腐、ごまソース、各種タレやつゆなどに
 荷姿 300g×12
 賞味期限 1年
 商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
 単品 58×145×195(mm)/315(g)
 ケース 221×223×215(mm)/4.0(kg)
 JANコード 4901458300246
 ITFコード 14901458300243

エアホールドパウチ



こいりり

ねりごま(白)濃煎 1kg

皮をむいた白ごまを煎ってから練り上げました。やや香りの強いタイプのねりごまです。

使用例 しゃぶしゃぶのタレ、焼き肉のタレ、和えものなどに
 荷姿 1kg×12
 賞味期限 1年
 商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
 単品 90×178×271(mm)/1050(g)
 ケース 423×302×288(mm)/13.0(kg)
 JANコード 4901458300178
 ITFコード 14901458300175

エアホールドパウチ



極細ねりごま(白) 1kg

皮をむいて香ばしく煎った白ごまをすりつぶし、仕上げ磨砕によってごまの粒子をより細かくしました。なめらかで分離しにくいねりごまです。

使用例 ドレッシング、各種タレ、ドリンクなどに
 荷姿 1kg×12
 賞味期限 1年
 商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
 単品 90×178×271(mm)/1050(g)
 ケース 423×302×288(mm)/13.0(kg)
 JANコード 4901458300345
 ITFコード 14901458300342

エアホールドパウチ



極細ねりごま(黒) 1kg

香り高く煎り上げた黒ごまをすりつぶし、仕上げ磨砕によってごまの粒子をより細かくしました。なめらかで分離しにくいねりごまです。

使用例 ドレッシング、各種タレ、ドリンクなどに
 荷姿 1kg×12
 賞味期限 1年
 商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
 単品 90×178×271(mm)/1050(g)
 ケース 423×302×288(mm)/13.0(kg)
 JANコード 4901458300352
 ITFコード 14901458300359

エアホールドパウチ



あらび

粗挽きねりごま(白) 1kg

ねりごまのコクとすりごまの香りを併せ持つ、粗く挽いたミンチ状のねりごまです。

使用例 ごまソース、担担麺、パン、菓子などに
 荷姿 1kg×10
 賞味期限 6ヶ月
 商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
 単品 360×240×30(mm)/1030(g)
 ケース 441×323×194(mm)/10.8(kg)
 JANコード 4901458300215
 ITFコード 14901458300212



ねりごま(黒) 15kg

皮つきの黒ごまを煎ってから練り上げました。黒ごま特有の香ばしさがあります。

使用例 ごま豆腐、パン・菓子などに
 荷姿 15kg
 賞味期限 1年
 商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
 単品 238×238×349(mm)/16.5(kg)
 JANコード 4901458300130

ねりごま(白) 15kg

皮をむいた白ごまを煎ってから練り上げました。ごま本来の味が生きています。

使用例 ごま豆腐、しゃぶしゃぶのタレ、焼き肉のタレなどに
 荷姿 15kg
 賞味期限 1年
 商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
 単品 238×238×349(mm)/16.5(kg)
 JANコード 4901458300000



極細ねりごま(白) 15kg

皮をむいて香ばしく煎った白ごまをすりつぶし、仕上げ磨砕によってごまの粒子をより細かくしました。なめらかで分離しにくいねりごまです。

使用例 ドレッシング、各種タレ、ドリンクなどに
 荷姿 15kg
 賞味期限 1年
 商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
 単品 238×238×349(mm)/16.5(kg)
 JANコード 4901458300321



極細ねりごま(黒) 15kg

香り高く煎り上げた黒ごまをすりつぶし、仕上げ磨砕によってごまの粒子をより細かくしました。なめらかで分離しにくいねりごまです。

使用例 ドレッシング、各種タレ、ドリンクなどに
 荷姿 15kg
 賞味期限 1年
 商品サイズ (縦×横×高さ/重量)
 単品 238×238×349(mm)/16.5(kg)
 JANコード 4901458300338



おいしいかどやメニュー配信中!

各種SNSにて、かどや製油に関するあらゆる情報をお伝えしています。



ちがいのわかるかどごま



かどやのごま油をもっと
好きになってもらえるように
商品を使った美味しいレシピや
“かどごま”に関する
投稿を行っていきます。



@kadoya_seiyu



「ごまで、世界をしあわせに。」
ごま油を使って美味しく
簡単にできるレシピをご紹介します。
#かどやの純正ごま油で
楽しい食卓の投稿も受付中。



kadoya_seiyu



かどや製油公式チャンネル

(Kadoya Official)

@kadoyaoofficial3739 チャンネル登録者数 4170人 106本の動画

かどや製油の公式チャンネルです。
純正ごま油をはじめとする
ごま製品を使ったレシピを
ご紹介しています。



@kadoyaoofficial3739



@527jcexa



@kadoyaseiyu.goma



かどやの商品を
使用した
レシピはこちら

経営理念

私たちは、お客様につねに感謝の心を持ち、
安心・安全かつ価値あるごま製品を提供することで、
健康でより豊かな食生活に貢献します。

会社概要

社名	かどや製油株式会社
英文表記	Kadoya Sesame Mills Incorporated
事業内容	ごま油、食品ごま等の製造販売
資本金	21億6,000万円
創業	安政5年(西暦1858年)
設立	昭和32年5月2日

事業所一覧

本社	〒141-0001 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4階	TEL 03-6721-6957
東京支店	〒141-0001 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4階	[業務用販売課] TEL 03-6721-9284 [家庭用販売課] TEL 03-6721-9171
札幌営業所	〒060-0001 札幌市中央区北1条西9丁目3-10 松崎大通ビル 9F	TEL 011-261-8605
仙台支店	〒981-0933 仙台市青葉区柏木1-2-45 フォレスト仙台 4F	TEL 022-718-8551
名古屋支店	〒460-0008 名古屋市中区栄1-16-15 伏見DOビル 3F	TEL 052-204-0031
大阪支店	〒564-0062 吹田市垂水町3-25-7	TEL 06-6368-6280
広島支店	〒733-0011 広島市西区横川町1-6-13 マルヒデオフィスビル 4F	TEL 082-532-5355
福岡支店	〒812-0024 福岡市博多区綱場町5-15 ハニービル博多綱場町 4F	TEL 092-262-7421
小豆島工場	〒761-4101 香川県小豆郡土庄町甲6188	TEL 0879-62-1133
袖ヶ浦工場	〒299-0247 千葉県袖ヶ浦市椎の森385-41	TEL 0438-38-5014



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