



imperfect 株式会社
2024年7月22日

【新商品】かどや製油とコラボレーション

ごまの新しい魅力をお届けする「ホワイトセサミモカ」

～香りやクセがないごま油 100%のピュアオイル「かどやの太白ごま油」を使用。

ごまが香るふんわりまるやか味わいの新感覚ドリンク～



世界の食と農を取り巻く社会課題の解決を目指す imperfect (インパーフェクト) 株式会社 (所在地: 東京都千代田区、代表者: 佐伯美紗子) は、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) とのコラボレーションドリンク「ホワイトセサミモカ」を発売いたします。

【「imperfect」公式サイトはこちら】 <http://www.imperfect-store.com/>

かどや製油が目指すのは、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で社会をより豊かにすること。「ごまで、世界をしあわせに。」をブランドコンセプトに掲げ、同社は 2021 年からタンザニアを筆頭に、ナイジェリアやパラグアイの小規模農家を対象に生産支援プロジェクトを実施してきました。

imperfect は、この想いに共感し、これまでもかどや製油とのコラボレーション施策を実施し、imperfect 表参道 1 号店でのポップアップ実施や、「サステナビリティをもっと楽しく、おしゃれに、かっこよく」をテーマに情報発信する web サイト「Do well by doing good.」での記事配信を実施して参りました。今般、更なる協業の取り組みとして、コラボレーションドリンクを開発し、発売致します。

「ホワイトセサミモカ」は、ごまの新たな魅力を詰め込んだ新感覚のコーヒードリンクです。

3種のごま素材※を使用し、濃厚で香り高いごまのおいしさを引き出しました。なかでも最大の特徴が「かどやの太白ごま油」を使用したアーモンドミルクフォーム。ごま油を加えて泡立てることで、ふんわりまろやかな食感に仕上げました。濃厚でありながらクセのないさわやかな後味で、暑いこの夏にピッタリな味わいです。

※ごまを原料とした商品

imperfect は、世界の食と農を取り巻く社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」（＝いいことをして世界と社会をよくしていこう）活動の輪を広げ、サステナビリティをもっと身近に、より多くの方に届けて参ります。コーヒーやチョコレートに留まらず新たな素材の魅力を発信しながら、世界各地で笑顔を増やしていくことで、「あなたの『おいしい』を、だれかの『うれしい』に。」を実現していくことを目指します。

■商品概要

ホワイトセサミモカ

発売期間：2024年6月25日（火）～2024年7月28日（日）

販売価格：900円（税込）

販売場所：新宿マルイ本館 POP UP ストア

商品概要：

コーヒーのコクとホワイトチョコレートの甘みに濃厚なねりごまの風味がマッチし、「かどやの太白ごま油」で仕上げたふんわりアーモンドミルクフォームがやさしく包み込みます。ひと口飲むとすりごまの香ばしさが広がり、ごまの魅力をまるごと味わえる1杯です。



■かどや製油株式会社について

～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。

■「かどやの太白ごま油」について



『かどやの太白ごま油』は、ごま油100%のピュアオイル。

ごまを煎らずに搾ることで、香りやクセがないのが特徴です。ごまは栄養分が多く、身近なスーパーフードとして注目されており、特有の有用成分「ゴマリグナン」（セサミンなど）を含み、健康にうれしい一面も。日々の食事だけでなく、洋食、お菓子作りにも幅広く使用でき、新たなごまの可能性が広がります。

■サステナビリティへの取り組み



imperfect では、「あなたの『おいしい』を、だれかの『うれしい』に。」を掲げ、imperfect の商品が橋渡し役となり、お客様の「おいしい」を、生産地・生産者の「うれしさ」につなげる循環づくりを目指しています。

世界の食と農を取り巻く社会課題の解決にお客様と一緒に取り組む「Do well by doing good.」（=いいことをして世界と社会をよくしていこう）活動の輪を広げ、より多くのお客様に知っていただくことを目指し、この取り組みに共感いただいた企業とのコラボレーションを展開していきます。

また本商品の売上の一部は、imperfect がさらに産地での活動を実施する活動費用に充てさせていただきます。

【かどや製油の生産者支援の取り組み】

ごま油などの原料となる、ごま。そ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。かつては日本でも広く栽培されていましたが、こうした収穫の手間や採算の難しさから年々減少。現在、日本国内で見かけるごまの99%以上が、海外からの輸入によって支えられています。

とはいえ、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、その生産工程の困難さは変わりません。とくに、ごまは手間ひまのかかる作物ということもあり、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。165年以上ごま一筋で歩んできた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、日本から遠く離れた場所でごまの生産と向き合う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。



「ごまで、世界をしあわせに。」を実現するかどや製油の取り組みはこちら：

前編：<https://dowellbydoinggood.jp/contents/company/144-1/>

後編：<https://dowellbydoinggood.jp/contents/company/144-2/>

私たち imperfect の活動で全ての課題を解決することは出来ませんが、「Do well by doing good.」の共感の輪を広げながら、たとえ不完全 (imperfect) であっても、私たちにできることから取り組み、少しでも世界と社会をよくすることに貢献して参ります。



いいことをして世界と社会をよくしていこう

Do well by doing good.

The world is imperfect, so do well by doing good.

世界の食と農を取り巻く社会課題に対しお客様と一緒に取り組む

imperfect は、「The world is imperfect, so do well by doing good. 不完全なこの世界。だから、いいことをして世界と社会をよくしていこう。」をブランド・ミッションに掲げ、この考えをとっても大切にしています。世界の食と農を取り巻く社会課題に対して、自分で出来ることから少しでも世界と社会をよくしていこう、という想いのもと、ただ「おいしい」だけではなく、社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」活動に、お客様に楽しくご参加いただく機会をご提供しております。

会社概要

名称	: imperfect 株式会社
設立	: 2019 年 3 月 18 日
代表者	: 代表取締役社長 佐伯美紗子
所在地	: 〒100-8086 東京都千代田区丸の内二丁目 6 番 1 号
事業内容	: 飲料・食品・酒類の製造販売/日用雑貨・衣類の製造販売/飲食店の経営 /飲料・食品・日用雑貨・衣類の輸出入
URL	: https://imperfect-store.com/

【本件に関する報道関係者の方のお問合せ】

imperfect 株式会社 広報室 Tel : 03-3201-5660、E-Mail : press@imperfect-dowell.com