

ごまで、世界をしあわせに。



ニュースリリース

報道関係者各位

2022年9月12日  
かどや製油株式会社

～ごま油が決め手！かどや初のグルメ缶詰が新発売～

ふわっと広がるごま油の豊かな風味、ほどよく脂がのった肉厚なさばの身

## かどやのさば缶 <sup>さば</sup> 鯖ごま油漬け

2022年9月12日（月）よりオンラインで新発売！



1858年に小豆島で創業、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、かどやのロングセラー商品「純正ごま油」を使用した初のグルメ缶詰「かどやのさば缶 鯖ごま油漬け」を2022年9月12日（月）よりオンラインで新発売いたします。

ごまが持つ豊富な栄養を活かしながら、ごまが様々な料理で活躍することを知ってもらい、より多くの方にごまの魅力を余すことなく楽しんでいただきたいとの思いから、数ある食材の中で「さば」に注目。EPA・DHAをはじめとする身体にうれしい成分が豊富な「さば」と、古来より長寿食・健康食として重宝されているごまの栄養の両方を美味しく摂取できる「かどやのさば缶 鯖ごま油漬け」を開発しました。

三陸沖で水揚げされた肉厚なさばは、ほどよく脂がのっており、舌の上でほろっとくずれるほど柔らかく、香り高いごま油でじっくり煮込んださばの旨みが噛めば噛むほど口いっぱいに広がります。ごま油とさばが織りなす贅沢な味わいをぜひご賞味ください。

<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](mailto:kadoya_pr@ssu.co.jp)

## ◆「かどやのさば缶 <sup>さば</sup> 鯖ごま油漬け」の特長

### 《1》味付けはかどやの純正ごま油と少しの塩のみ

かどやの「純正ごま油」は、ごまを丁寧に焙煎することで香りを最大限に引き出しています。このごま油の風味により、一般的なさば水煮缶に比べ、塩分を半分以下に抑えることができました。

シンプルな味付けなのに旨みは濃厚。ごま油とさば両方の「素材の旨み」が引き立つ最適なバランスに仕上げています。



### 《2》国産さばを丁寧に手詰め

三陸沖で水揚げされた良質な国産さばを、ひと缶ひと缶丁寧に手詰めしました。身くずれが少なく、ふっくらと柔らかいさばの身の食感をお楽しみください。



### 《3》身体にうれしい栄養が美味しく摂れる

ごまも、さばも、どちらも栄養豊富な健康食として知られています。ごまの油の中にわずか1%未満しか含まれない希少成分「セサミン」が1缶の中に約95mg、さばに含まれる「EPA・DHA」は合わせて約2.2g含まれています。栄養が溶け込んだ煮汁まで美味しくお召し上がりいただけます。



## ◆ごま油の香りがたまらない！ そのままでも、アレンジしても◎

そのままでも美味しくお召し上がりいただけますが、ごはんやパンとも相性が良く、様々なアレンジをお楽しみいただけます。日持ちもするのでご家庭用のストックとしても便利です。



<家飲みのおともに>

缶を開けるだけで絶品おつまみに。



<朝ごはんに>

栄養たっぷり「ごま油香るさばサンド」で1日の元気をチャージ！



<アウトドアに>

スキレット等に移して温めればアヒージョ風に。

## 商品概要

商品名：かどやのさば缶 鯖<sup>さば</sup>ごま油漬

通常価格：1箱（6缶入）税込 3,499円 ※化粧箱入り

1箱（24缶入）税込 13,996円

内容量：固形量 110g 内容総量 165g

賞味期限：製造日より3年

発売日：2022年9月12日（月）



### 【販売ページ】

■かどやのさば缶 鯖<sup>さば</sup>ごま油漬（かどや製油オンラインショップ セサミウェブ）

<https://shop.kadoya.com/shop/pages/sabakan2209/>

かどや製油オンラインショップ セサミウェブ TOP ページ

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

■かどやのさば缶 鯖<sup>さば</sup>ごま油漬（PayPay モール 公式 かどや製油 Yahoo!店）

6缶入 <https://paypaymall.yahoo.co.jp/store/kadoyaseiyu/item/505080/>

24缶入 <https://paypaymall.yahoo.co.jp/store/kadoyaseiyu/item/505081/>

## 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、160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」、6月にはごまの新しい魅力に触れられるカフェ『goma to』（東京都目黒区）をオープン。ごまで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。



ごまで、世界をしあわせに。



\\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](https://twitter.com/kadoya_seiyu)

Instagram：[https://www.instagram.com/kadoya\\_seiyu/](https://www.instagram.com/kadoya_seiyu/)

Facebook：<https://www.facebook.com/kadoyaseiyu.goma/>

<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](mailto:kadoya_pr@ssu.co.jp)