

2026年8月17日
九鬼産業株式会社

【希少な国産ごま100%使用】 三重県の地で育まれた金ごま
『九鬼 産地限定三重の金ごま すりごま』を
8月17日より全国発売

九鬼産業株式会社（本社：三重県四日市市、代表取締役社長：田中啓之）は、三重県産金ごまを100%使用した新商品『九鬼 産地限定三重の金ごま すりごま』（25g）を2026年8月17日より全国で発売いたします。

美し国 三重県で育てた金ごま

三重県は古来より「美し国（うましくに）」と称され、魅力あふれる土地として知られています。そのような魅力ある三重の大地で育まれた希少な金ごまを使用し、風味豊かなすりごまとして皆さまにお届けします。国産ごまの自給率は僅か0.01%以下であり、私たちはごまに携わる企業として、国産のごまを皆さまにお届けしたいという想いのもと、2014年より地元三重県の農家さま、福祉事業所さまとともに国産ごまの栽培に取り組んでいます。九鬼産業は、安全・安心で価値ある商品をお届けするため、国産ごまの普及活動を通じて持続可能な社会を推進し、地域貢献を行ってまいります。



商品名	九鬼 産地限定三重の金ごますりごま
発売日	2026年8月17日（月）
内容量	25g
特長	・ 三重県産金ごま100% ・ 金ごま特有の香ばしい風味
希望小売価格 （税込）	464円
販路	全国

『三重県ゴマ産地化プロジェクト』

当社は約30年前から、三重県大紀町にて新入社員研修の一環として毎年ごま栽培を行ってまいりました。その経験を活かし、2014年より地元三重県にて「ごま栽培プロジェクト」を本格的に始動いたしました。初年度は福祉事業所との農福連携により、5a程度の面積からスタートしました。この活動は農林水産省主催の「フード・アクション・ニッポン アワード2015」において高く評価され、優秀賞を受賞いたしました。

現在では栽培面積が20ha以上に拡大し、国内第2～3位の規模にまで成長しています。国産のごま栽培が衰退してきた理由の一つに、「機械化・省力化が進まなかったこと」が挙げられます。当社は国産ごまを広く普及させるべく機械化の実現に尽力しながらも、農福連携による栽培を大切に継続しながら、さらなる栽培面積の拡大を目指してまいります。



2026年8月17日
九鬼産業株式会社

【1杯分から購入可能に！】黒ごまラテの濃厚な味わい
『九鬼 贅沢ミルク黒ごまラテ 1P』を
8月17日より全国発売

九鬼産業株式会社（本社：三重県四日市市、代表取締役社長：田中啓之）は、香り高く濃厚な黒ごまラテを個包装にした新商品『九鬼 贅沢ミルク黒ごまラテ 1P』（20g）を2026年8月17日より全国で発売いたします。

香り高く濃厚な黒ごまラテで贅沢なひとときを

黒ごまときな粉の香ばしい風味に加えて、北海道産生乳100%の全粉乳を贅沢に使用し、濃厚なミルク感を実現しました。さらに、国産のさとうきびから作られたブラウンシュガーをブレンドする事で上品な甘さに仕上げております。

商品は1杯分(20g)の個包装になっており、お湯や水に混ぜておいしくお召し上がりいただけます。1杯分20gに約4,000粒の黒ごまを使用。食物繊維、鉄分、カルシウムなどの栄養素をおいしく補給できます。ノンカフェインなので就寝前や妊娠中の方にも安心してお召し上がりいただけます。1杯分ずつ購入できるので、パンやお弁当などと一緒に購入しお楽しみいただけます。



商品名	九鬼 贅沢ミルク黒ごまラテ 1P
発売日	2026年8月17日（月）
内容量	20g
特長	・北海道産生乳100%の全粉乳使用 ・お湯や水に混ぜて簡単黒ごまラテ ・ノンカフェイン
希望小売価格（税込）	108円
販路	全国

2026年8月17日
九鬼産業株式会社

【しっとり軽やかに仕上がる】低温圧搾法で味や香りを抑えたごま油
『九鬼 製菓製パン用太白純正胡麻油』を
8月17日より出荷開始

九鬼産業株式会社（本社：三重県四日市市、代表取締役社長：田中啓之）は、業務用新商品『九鬼 製菓製パン用太白純正胡麻油』（900g）を2026年8月17日より出荷開始いたします。

焼き菓子・パンをもっと好きになる油

九鬼 製菓製パン用太白純正胡麻油は低温圧搾法で味や香りを抑えた胡麻油です。焼き菓子にご使用いただくと焼成しても油の臭いが少なく、素材の味を引き立てます。パンにご使用いただくと冷めても固くなりやすく、しっとり軽やかに仕上がります。液体油脂なので計量も簡単です。

紙パック容器は遮光度や酸素不透過度がPET容器よりも高く保存性に優れており、瓶や缶より軽く、使用後は小さくたたんで簡単に捨てることのできる事から業務用としても扱いやすい容器です。



業務用商品

商品名	九鬼 製菓製パン用太白純正胡麻油
発売日	2026年8月17日（月）
内容量	900g
特長	・ 伝統の低温圧搾法 ・ 加熱に強く、しっとり軽やかに仕上がる ・ 瓶同等の保存性で取り扱いやすく捨てやすい

＜本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先＞
九鬼産業株式会社 お客様相談窓口
TEL：0120-50-1158