



ねんいじょうつづ しにせ
100年以上続く老舗ごまメーカー。
おいしい「ごま」を食卓にお届けしています！



「働く人の声」の
動画がみえるよ！

しよくひんかぶしがいしゃ
カタギ食品株式会社

しゅつちやうじゆきやうかのう
出張授業可能です

本社／寝屋川市石津元町 12-8 TEL.072-828-5101 <https://www.katagi.co.jp/>
創業／1919年（大正8年）従業員数／141名（2024年8月現在）

私たちの仕事

みんなのお家のごはんや学校の給食で、当たり前のように食べている「ごま」。そんなごまを、よりおいしいごま商品として生み出すことが私たちの仕事です。ごまを食べることは日々の健康にもつながるんだよ。ぜひ、毎日ごまを食べる「ごま習慣」を始めてみてね！



■寝屋川工場



どんな商品を作っているのかな？

みんなは、いろいろなごまがあるのを知っているかな？
私たちは、色々な種類のごまを使ったお料理を試作しながら、お料理に合うごまを開発しているんだ。



白ごま

黒ごま

金ごま

ごまは皮の色の違いから大きく分けて、白ごま、黒ごま、金ごまの3種類。それぞれ味や香りが違うんだ。



いりごま

ねりごま

すりごま

食感が楽しいりごま、香りの良いすりごま、濃い味のねりごまと、加工の違うごまは、味も異なります。

どんな商品かくわしく見てみよう



地球にやさしい作り方でエスディーズSDGsにも貢献している有機ごまを使った商品！



健康成分である「セサミン」を多く含んだシリーズ。おいしく食べて健康に！



大阪で長く愛され続けている商品として、大阪府から認証されたブランド商品！



レストランなど、外食で食べているごまも、実はカタギ食品のごまかも？



すりごまができるまでを見てみよう！

カタギ食品の商品は、本社のある寝屋川工場ですべて作られています。今回は、すりごまができるまでを覗いてみるよ。

1 原料受入／精選



ごまに混じっている異物を風力などで飛ばして取り除きます。

2 焙煎



高温の釜で煎り、香ばしい風味を引き出します。

3 すり加工



大きなすり鉢などで、香り高いごまになるよう加工します。

6 出荷



トラックに積まれて全国の店舗へ。みんなの手元に届きます！

5 梱包



さまざまなチェックを終えた商品は、段ボールに梱包！

4 充填



できあがったごまは、自動充填機でパッケージに詰められます。

海外の生産者の生活向上にも貢献！

社員は、ごまが作られている海外の産地に行き、ちゃんとおいしいごまが作られているか確認したり、栽培指導などを行います。これは、商品の品質向上はもちろん、生産者の方々の生活を豊かにすることにもつながっているのです。



働く人の声



原料課 焙煎グループ
うえまつ きよたか
植松 清隆 さん

ごまの焙煎では、ごまの種類や季節に合わせた温度管理が大切です。これからも、変わらぬ美味しさをお届けできるよう、技術を磨き続けたいと思います。



生産課 すり加工グループ
こうだ けんた
甲田 顕大 さん

すりごま加工を担当しています。すりごまの種類は、なんと50～60種類！衛生面、異物混入には特に気をつけながら、最高のごまを作り続けたいです！