

ごま専門カフェ『goma to』から ごま尽くしの夜限定コースとアラカルトが登場！

いりごま、すりごま、ねりごま、ごま油をたっぷり使い、ごまの魅力を堪能できるメニューを展開

＜10月26日（水）より提供開始＞

1858 年に小豆島で創業し、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）が運営する、ごまメニュー専門カフェ『goma to』（読み：ゴマト）は、10 月 26 日（水）より予約限定の「goma to ディナーコース」と、アラカルトメニューの提供を新たに開始いたします。



予約限定の「goma to ディナーコース」と、アラカルト各種は、毎日 17 時から注文が可能。「goma to ディナーコース」は、AMUSE・SOUP・APPETIZER・MAIN・DESSERT の 5 品でコースが構成されており、焙烙で仕上げた煎りたてごまをかけた AMUSE「揚げごま豆腐の直火焙煎ごまがけ」からコースがスタート。芳しいごまの香りもお楽しみいただけます。SOUP の「かぼちゃのスープ ねりごま豆乳クリーム仕立て」は、マグロ節で取った出汁がベースのかぼちゃのスープに、白ねりごまを使用した豆乳クリームで、濃厚でやわらかなアクセントを加えました。APPETIZER は「ハーブごまオイルのカルパッチョ」。鮮魚の切り身に、ミントやパセリなどで味付けした‘ハーブごまオイル’を和えました。淡口のごま油をかけたサラダと合わせてお召し上がりいただけます。MAIN は、搾油後の脱脂ごまを飼料として育った豚肉を使った「ごまを食べて育った豚のグリル黒ごまバタークリーム添え」です。豚肉を外はカリカリ・中はふっくらにグリルし、クミンやコリアンダーなどのスパイスと黒ごま、物販で売られているグラノーラを合わせた特製デユカと、黒ごまを練りこんだバターが、芳醇かつコクのある風味を引き立たせます。DESSERT の「白ごまアイス」は、BIG BABY ICECREAM と開発した白ごまのアイスに、発酵レモンを漬けた‘かどやの太白ごま油’と合わせてお召し上がりいただけます。

＜報道関係者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

また、アラカルトメニューでは、コースでも提供する「かぼちゃのスープ ねりごま豆乳クリーム仕立て」「ハーブごまオイルのカルパッチョ」「ごまを食べて育った豚のグリル 黒ごまバタークリーム添え」の他に 3 品を提供。「フライドポテト」は、ごまを焙煎せずに搾った‘かどやの太白ごま油’で揚げた、サクっとほくほくなポテトフライ。お好みですりたてのごま（※1）をかけてお召し上がりいただきます。「キヌアとファラフェル ごまのサラダボウル」は、キヌアやファラフェルなどごまと相性の良い食材に、季節のフルーツを混ぜたサラダ。「揚げごま豆腐のリゾット」は、かぼちゃのスープをベースに、玉ねぎをかどや製油おなじみの純正ごま油で炒め甘さを引き出したリゾット。最後に当店自慢の揚げごま豆腐を加え、新食感の一品に仕上げました。

さらに、goma to では、隣接する「VIRTUS WINE」で購入したワインボトルに限りお持ち込みも可能。（※2）goma to と VIRTUS WINE が厳選した、ごまやごま油にぴったりのワインリストもご用意しておりますので、夜限定メニューとともに、ワインもお楽しみいただけます。

※1 お客様ご自身ですっていただき、ふりかける仕様。

※2 店内開栓料 1,000 円

【夜限定新メニュー】 ※コースのみ予約が必要です。※価格は全て税込 ※画像はイメージ
10月26日（水）より提供 毎日 17時00分～19時30まで予約可能。



goma to ディナーコース 3,800 円（予約限定）

いりごま、すりごま、ねりごま、ごま油をたっぷり使ったお料理を取りそろえた
‘ごまづくし’の夜限定コースです。

AMUSE 「揚げごま豆腐の直火焙煎ごまがけ」

当店で人気の「揚げごま豆腐」に焙烙で仕上げた煎りたてごまをかけた逸品。
芳しいごまの香りもお楽しみいただけます。

SOUP 「かぼちゃのスープねりごま豆乳クリーム仕立て」

白ねりごまを使用した豆乳クリームを添えた、さっぱりとした風味のかぼちゃのスープ。

APPETIZER 「ハーブごまオイルのカルパッチョ」

鮮魚に、ミントやパセリなどのハーブで味付けしたごま油を合わせたサラダ仕立てのカルパッチョ。

MAIN 「ごまを食べて育った豚のグリル黒ごまバタークリーム添え」

ごまを食べて育った豚を、外はカリカリ・中はふっくらにグリルしました。

DESSERT 「白ごまアイス」

発酵レモンを漬けた‘かどやの太白ごま油’と合わせてお召し上がりください。

※オプションとして、バゲット 350 円、SET DRINK はコーヒーまたは紅茶ホット/アイスともに 250 円、
カフェオレはホット/アイスともに 300 円でご提供いたします。

※仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます。

【アラカルトメニュー】※価格は全て税込 ※画像はイメージ

お酒にも合う、ごまをふんだんに使った料理を単品から注文できます。



**ごまを食べて育った豚のグリル
黒ごまバタークリーム添え**
1,380 円

ごまを食べて育った豚肉を、外はカリカリ・中はふっくらにグリルしました。クミンやコリアンダーなどのスパイスに黒ごまを合わせた特製デュカと、黒ごまを練りこんだバターが、芳醇かつコクのある風味を引き立たせます。



揚げごま豆腐のリゾット
980 円

かぼちゃのスープをベースに、玉ねぎをかどや製油おなじみの純正ごま油で炒め甘さを引き出したリゾット。最後に当店自慢の揚げごま豆腐を加え、新食感の一品に仕上げました。



ハーブごまオイルのカルパッチョ
1,200 円

鮮魚の切り身に、ミントやパセリなどで味付けしたハーブごまオイルを和えました。淡口のごま油をかけたサラダと合わせてお召し上がりください。



フライドポテト
500 円

ごまを焙煎せずに搾った‘かどやの太白ごま油’で揚げた、サクッとほくほくなポテトフライ。お好みですりたてのごまをかけてお召し上がりください。



キヌアとファラフェルごまのサラダボウル
1,300 円

キヌアやファラフェルなどごまと相性の良い食材に、季節のフルーツを混ぜたサラダ。



かぼちゃのスープ ねりごま豆乳クリーム仕立て
650 円

マグロ節で取った出汁がベースのかぼちゃのスープ。白ねりごまを使用した豆乳クリームで、さっぱりしたスープに濃厚でやわらかなアクセントを加えました。

【店舗情報】

ごまメニュー専門カフェ『goma to』

今年6月にオープンした『goma to』は、NEW STANDARD をコンセプトに、ごまを使ったメニューを楽しむことができるカフェです。店名には、ごまの新しい使い方や、ごまの新しい魅力を知ってもらい、ごまと共にある食卓を創っていきたいという想いが込められています。

店 名 : goma▲to ※▲半角アキ

よ み : ごまと

住 所 : 東京都目黒区緑が丘 2-24-8 アーブル自由が丘

営業時間: 11:00~21:00 (L.O. 20:00)

電話番号: 03-6459-5959

定休日 : 不定休

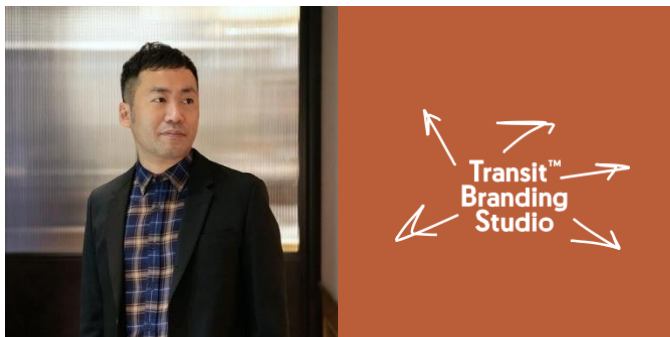
座席数 : 店内 30 席、テラス 8 席

公式HP: <https://www.kadoya.com/gomato/>

公式SNS: Instagram: @gomatocafe (<https://www.instagram.com/gomatocafe/>)



【クリエイティブチーム】



にまつわるプロデュースの実績を持つ。

Transit Branding Studio (Transit General Office.inc)

甲斐 政博 / Masahiro Kai

コンサルティング会社でファッションブランドや商業施設を担当し、2009 年に入社。“場づくり”を軸に、ブランド戦略の構築から空間・プロダクトのクリエイティブディレクション、またコミュニケーション戦略設計までを手掛け、領域を横断したブランディングプロデュースを展開。公共・商業施設、レストラン、マンション、オフィス、リテールショップなど、多岐に渡る業界で“場”



フードメニュー監修

Salmon & Trout

中村 拓登 / Takuto Nakamura

辻調理師専門学校卒業、辻調グループ フランス校卒業後、都内フランス料理店に 2 年間勤務。日本料理店に 10 年勤務。2 年ほどフリーの料理人として国内外の飲食店のメニュー開発やポップアップレストランをしたのち 2019.6 月より現職 Salmon&Trout のシェフに就任

【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。

社名	： かどや製油株式会社
本社所在地	： 東京都品川区西五反田 8-2-8
代表者	： 代表取締役社長 久米敦司
設立	： 安政 5 年（1858 年）
資本金	： 21 億 6,000 万円
従業員数	： 402 名（2022 年 3 月 31 日現在）
事業内容	： ごま油、食品ごま等の製造販売
年間売上高	： 32,185 百万円（連結）（2022 年 3 月期実績）
事業所	： 国内 8 事業所、国内 2 工場



＼＼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

Instagram：https://www.instagram.com/kadoya_seiyu/

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

<報道関係者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