

ごま専門カフェ『goma to』から
ごま香る冬限定メニューが12月1日(木)より登場！

シグネチャーメニュー「goma to プレート」も冬の味覚をプラス！

<12月12日(月)から期間限定でクリスマス仕様のメニュー提供も開始>

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、ごま専門カフェ『goma to』（読み：ゴマト）は、12月1日（木）より冬の味覚がプラスされた「goma to プレート」や、goma to 自慢のごま豆腐と特製ハニーごまソースを合わせて焼いたクリーミーな「揚げごま豆腐とベーコンのハニーオープンサンド」、かどや製油創業の地“小豆島”の温かいそうめんをごまらー油、濃口のごま油、パクチーなどを合わせ、エスニック風に仕上げた「小豆島そうめんを使った香味野菜と豚肉の和え麺 白ねりごま豆乳スープ 添え」が新しく冬限定メニューとして登場。



さらに、冬限定スイーツとして、ごま×りんごの新しい組み合わせが楽しめる「ごま香るタルトタタン」、冬限定ドリンクからは、白ねりごまとバニラアイスに、アップルとシナモンを加えアップルパイ風味に仕上げた「季節のごまシェイク（白ごまとアップルパイのシェイク）」、アップルジュースに数種類のフルーツとスパイスを加えてコトコト煮込み、豆乳ごまホイップをのせたほっこりした温かさが感じられる「豆乳ごまホイップのホットアップルサイダー」が同時に提供を開始いたします。

また、12月12日（月）～25日（日）の期間は、クリスマス期間限定メニューとして、クリスマスらしくいちごやラズベリーをトッピングし、ベリーの酸味がごまとマッチした「いちごとごまのタルトタタン」、いちごやフランボワーズなどのベリーをミックスし、やさしいコクを感じられる「いちごと白ごまのシェイク」を提供いたします。

ぜひ、この冬は、goma to であたたかい冬を過ごしてみませんか。

【冬の限定メニュー】12月1日（木）より提供 ※価格は全て税込 ※画像はイメージ

※メニューにより提供期間が異なりますので、詳細をご確認ください。

・FOOD



goma to プレート（揚げごま豆腐、マグロ節ふりかけご飯 set） 1,800 円

提供期間：2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）

9種類のデリを味わうことができる goma to のシグネチャーメニュー、1皿でこれまで味わってきたごまの美味しさや、まだ体験したことのないごまの魅力と出会うことができます。※以下に冬限定の変更点を記載。

・里芋の唐揚げ

マグロ節で味付けした里芋を、'かどやの太白ごま油'で唐揚げにしました。'黒ねりごま'の豆乳ソースでまろやかな味わいに。



・かぼちゃとベーコンの豆乳クリーム添え

'白と黒のいりごま'をつかったデュカ、'白ねりごま'の豆乳クリームを添え、かぼちゃの甘みを引き立たしました。



・ブロッコリーのペロンチーノ風

焙煎をせずに搾った'かどやの太白ごま油'で、ペロンチーノ風にソテーしました。



・にんじんのごま油グラッセ

はちみつでグラッセしたにんにんに、'濃口のごま油'を合わせました。



・さつまいもとリンゴのねりごま白和え

'白ねりごま'の豆乳クリームとお豆腐で和えた、優しいくちどけの白和え。



・きのことスモークサーモンの黒ごま和え

炒めたきのことスモークサーモン、ほうれん草を'純正ごま油'と'黒すりごま'でマリネしました。





『揚げごま豆腐とベーコンのハニーオープンサンド』

980 円

提供期間：2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）

当店自慢のごま豆腐と特製ハニーごまソースを合わせて焼いた、クリーミーなオープンサンド。かどや製油おなじみの「純正ごま油」でグリルしたベーコンや、白と黒のいりごまたっぷりのデュカの塩味とハニーごまソースの甘さが新しい、食欲そそる一品です。



『小豆島そうめんを使った香味野菜と豚肉の和え麺』

白ねりごま豆乳スープ添え』

1,200 円

提供期間：2022年12月1日（木）～2023年2月28日

（火）

かどや製油創業の地“小豆島”の温かいそうめんを、ごまの搾りかすを食べて育った豚肉、ごまら一油、濃口のごま油、パクチーなどを合わせました。一口目は、ご自身で擦ったすりごまを混ぜた和え麺で。二口目は、白ねりごまと豆乳の優しい風味のクリーミーなスープにつけて。二度楽しめる新しい一品です。

・ SWEET & DRINK



『ごま香るタルトタタン』

900 円

提供期間：2022年12月1日（木）～2023年1月31日（火）

※12月12日（月）～25日（日）のクリスマス期間を除く

甘酸っぱく煮込んだりんごのタルトタタンに、かどやの太白ごま油でローストしたフィアンティーヌや、ねりごまとホイップした豆乳クリーム、ごま×りんごジャムなど、ごまをたっぷりとかけ合わせました。ごまとりんごの新しい組み合わせをお楽しみください。



『季節のごまシェイク(白ごまとアップルパイのシェイク)』

730 円

提供期間：2022年12月1日（木）～2023年1月31日（火）

白ねりごまとバニラアイスのベースに、アップルとシナモンを加えアップルパイ風味に仕立てました。純正ごま油をひと塗りしたサクサクのパイもあわせてお楽しみください。



『豆乳ごまホイップのホットアップルサイダー』

620 円

提供期間：2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）

アップルジュースにレモンやオレンジなどのフルーツと、数種類のスパイスを加えてコトコト煮込みました。温かい甘さにねりごまをミックスした豆乳ホイップが溶け合う、ほっこりとさわやかな一品。

【クリスマス限定メニュー】12月12日（月）～25日（日）期間限定提供



『いちごと白ごまのシェイク』

750 円

白ねりごまとバニラアイスのベースに、いちごやフランボワーズなどのベリーをミックスしたシェイク。豆乳ごまホイップが甘酸っぱいミックスベリーとマッチし、やさしくもコクのある味わいに仕上げました。



『いちごとごまのタルトタタン』

1,000 円

甘酸っぱく煮込んだりんごのタルトタタンに、クリスマスらしくイチゴやラズベリーをトッピング。かどやの太白ごま油でローストしたファンティーヌ、ごまゼリー、ねりごまを混ぜた豆乳ホイップクリーム、仕上げにいりごまやすりごまを振りかけ、たっぷりのごまと合わせました。いちごやラズベリーの酸味がごまとマッチした季節限定の一品です。

【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/>)



<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

【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/>