

“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」による初のカフェ『goma to(ゴマト)』
2022年6月17日(金) 自由が丘にグランドオープン!



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する「かどや製油株式会社」(本社:東京都品川区、代表取締役社長:久米 敦司)は、2022年6月17日(金)、Transit Branding Studioのブランドプロデュースで初となるカフェ『goma to』をオープンいたします。

『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。

フードメニューは、下北沢の人気レストラン「Salmon&Trout」の中村拓登シェフが監修を務めます。シグネチャーメニューは、いり、すり、ねりごま、焙煎度合いが異なるごま油など、多種多様なごま料理を楽しむことができるgoma toプレートとなっています。その他にも、創業の地“小豆島”でかどや製油のごま油を用いて作られるそうめんを使った麺メニューや、ごまの搾りかすを食べて育った豚のサスティナブルなサンドイッチ、ごまと相性のいい食材を使ったヘルシーなサラダなどを提供します。

また、スイーツやドリンクもごまをふんだんに使ったメニューとなっています。『goma to』一押しの黒ごまを使ったごまモンブランや、テイクアウト限定スイーツの「BIG BABY ICECREAM」とコラボレーションした白ごまアイスクッキーサンドなど、新感覚のごまスイーツをお楽しみいただけます。

『goma to』では、オリジナルアイテムの販売もいたします。通常の量販店では購入することができない、プロフェッショナル向けのごま油の他、2種類のごま油をブレンドして自分好みのフレーバーを作ることができる量り売りコーナーも登場します。また、オープン記念として代々木上原のレストランとうつわギャラリーの複合店「AELU」と作家の下村淳氏によるすり鉢も販売いたします。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://onl.sc/TQdL4et>

フードメニュー



プレート内容

スチームドポーク
ネギのコンフィ
キャロットラペ
ごぼう 黒ごま和え
新じゃがの焼き物
小魚のエスカベッシュ
半熟卵 らー油すりごま漬け
ゴーヤ・キウイ ねりごま豆腐ソース
ごま油ピクルス

※食材の仕入れ状況により変更になる場合がございます。

1800円



※単品注文可(+350円)



※単品注文可(+250円)

● goma to プレート (デリプレート、もちもち食感の揚げごま豆腐、マグロ節ふりかけご飯 set)

季節毎に変わる9種類のデリを味わうことができるプレートメニュー。いり、すり、ねりごま、焙煎度合いが異なるごま油やごまを使ったらー油などを使い分け、一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るgoma toの看板メニューです。

…… ● 揚げごま豆腐

シンプルなごま豆腐はごまの魅力を芯から感じることができる逸品。店舗で提供する際は、ごま豆腐を揚げ、ねりごまソースとすりごまをふりかけてお召し上がりいただけます。口の中に広がるごまの香ばしい香りと味、トロッととろける新食感をお楽しみください。

…… マグロ節ふりかけご飯

そうめんを使用したマグロ節に、煎りごまと七味を混ぜた特製ふりかけでかけてお召し上がりいただけます。魚介の旨味、ごまの香りを七味がピリッと引き締めます。ふりかけ一つでご飯が何杯も食べられる隠れた名メニューです。



1200円

発酵レモンごま油と小豆島そうめん

マグロ節で取った出汁に、かどやの太白ごま油に漬け込んだ発酵レモンのソースをかけて味変。みょうがやトマトなど、季節野菜と共にさっぱりいただける、夏バテにぴったりの一皿。



980円

揚げごま豆腐とベーコン 野菜のオープンサンド

カンパニュにごま豆腐やベーコン、アスパラガスなどを乗せ、豆乳クリームをかけたオープンサンド。付け合わせのごま油で漬けたピクルスと共にお楽しみください。

※季節のスープ付き



1200円

ごまを食べて育った豚のブルドポークサンドイッチ

トーストしたパンにごま豆腐とブルドポークを挟んだサンドイッチ。豚はごまの搾りかすを食べて育った沖縄県産のものを使用。ワンハンドでも食べられるカジュアルなメニューとなっています。

※季節のスープ付き



1300円

キヌアとファラフェル ごまのサラダボウル

キヌアやファラフェルなどごまと相性の良い食材に、八朔やキウイなど季節のフルーツを混ぜたサラダ。健康に気遣う方や肉料理を食べない方におすすめです。

※季節のスープ付き

フードメニューをご注文のお客様に提供される特別な食前茶「玄米ごま茶」



玄米とごまをベースに、アニスでアクセントを付けた、食欲を増進させるドリンク。

アニスの効能

古くから薬草やスパイスとして扱われるハーブの一種。消化促進作用により胃腸の働きを促し、消化に働きかける効果があるとも言われています。

● シグネチャーメニューマーク

価格は全て税込みになります

メニュー名、価格は変更になる場合がございます

スイーツメニュー



850円

● 黒ごまモンブラン

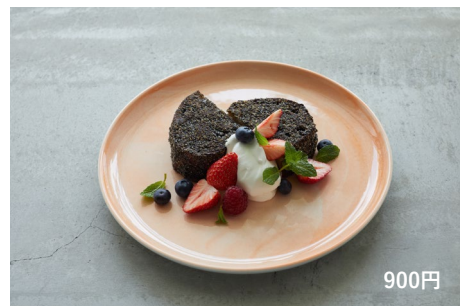
黒ごまで作ったgoma to一押しのモンブラン。ごま油を塗ったメレンゲを割って、濃厚な黒ごまクリームと一緒にメレンゲの食感、ごま油の香りをご堪能ください。



1000円

白ごまとベリーのチーズテリーヌ

白ねりごまとマスカルポーネチーズのテリーヌ。チーズとごまの好相性に、ベリーの酸味がアクセントとなった、新しいごまを感じられるスイーツとなっています。



900円

ごまたっぷりのフレンチトースト

ごま豆腐をサンドしたホワイトブレッドにたっぷりの黒ごまをつけて焼き上げたボリューム満点のフレンチトースト。プチプチと弾ける黒ごまの食感も合わせてお楽しみください。

TAKE OUT ONLY



600円※1個

● 白ごまアイスクッキーサンド

ねりごまとすりごまを混ぜた白ごまアイスを、プレーンクッキーでサンドしたテイクアウト限定スイーツ。白ごまのフレーバーとミルクの味わいが混ざり、上品で柔らかな仕上がりになっています。

BIG BABY ICE CREAM/ ビッグベビーアイスクリーム

川崎市新丸子にて「3世代で楽しめるアイスクリームダイナー」をコンセプトに、アイスのみならず、店内で楽しめるサイドメニューやアルコールも提供する。今回はgoma toでしか味わえない、白ごまを使用したオリジナルアイスフレーバーを開発。



ドリンクメニュー



730円

季節のごまシェイク

夏のシェイクは白ごまとパナライスをベースに、ココナッツミルクとパイナップルをミックス、仕上げにライムをふりかけた爽やかな一杯。



730円

● 黒ごまバナナシェイク

黒ごまとバナナを組み合わせた王道のシェイク。腹持ちのいいドリンクは、間食にもぴったりの便利な一杯。



620円

黒ごまチョコレートラテ H/I

黒ごまとオーツミルクをベースにしたラテは、メープルのやさしい甘みと、最後に香るオレンジが後を引く大人な一杯。

※写真はアイスになります。



620円

白ごまマンゴーラテ H/I

白ごまとオーツミルクをベースにしたラテは、マンゴーのトロピカルな味わいに、シナモンが香る晴れやかな一杯。

※写真はアイスになります。



680円

ごまジンジャーエール

ジンジャーシロップに白ごまとパイナップルを掛け合わせたジンジャエールは、ごまと生姜の新しい出会いを感じさせる一杯。

goma to限定「ごま油」



goma to SESAME OILシリーズ

goma to SESAME OILシリーズは、これまでかどや製油がプロフェッショナル向けに販売してきたごま油を別の角度から見直し、一般家庭向けに新しいごま油の使い方を提案するラインとなっています。調理油だけに止まらず、オリーブオイルのようにドレッシング感覚で使ったり、和食や洋食などジャンルを超えて使うことができる万能なアイテム、ごまの魅力を最大限に引き出したごまを味わえる油など、ご自宅でもごま油を存分にお楽しみください。

SESAME OIL 01 LIGHT ……淡い風味に仕上げたごま油です。ほのかで甘くやさしいごま香味が特徴です。

SESAME OIL 02 MILD ……マイルドな風味に仕上げたごま油です。ほろ苦い味わいで、まろやかな香りが特徴です。

SESAME OIL 03 STRONG ……ごまを強く煎り上げたビターな味わいのごま油です。すっきりとシャープなごまの焙煎香味が特徴です。

自分で好みの味を作ることができる「量り売り」セルフブレンドごま油

goma to SESAME OILシリーズ3種とは別の油種を量り売りスタイルで販売いたします。ごまを煎らずに搾ったかどやの太白ごま油とごまを強く焙煎して搾った濃口ごま油をブレンドしてオリジナルのごま油を作ることが可能です。かどや製油おすすめの配合も紹介予定となっています。

オリジナルごますり鉢



オリジナルごますり鉢

代々木上原のレストランとうつわギャラリーの複合店「AELU」と作家の下村淳氏によるすり鉢(白・黒)を販売します。下村氏の特徴である粉引と黒釉の土物で作られたすり鉢は、柔らかいフォルムで、親しみやすい優しげな作品となっています。

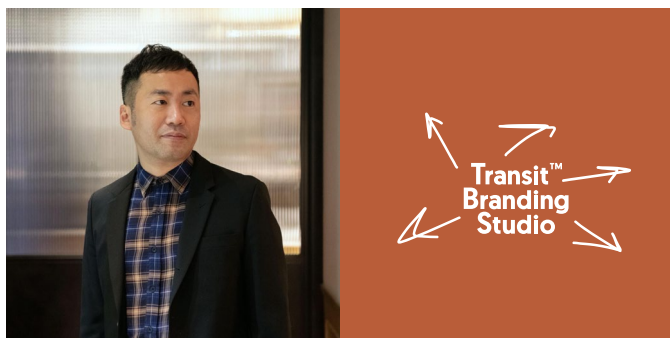
下村淳 / Atsushi Shimomura

神奈川県生まれ、大学を卒業後WEBディレクターとして勤務。その後陶芸を志し唐津の隆太窯にて仲里太亀氏に師事。2020年に神奈川県相模原市にて独立、粉引や黒釉など幅広いうつわの制作を始める。雰囲気のある釉調と柔らかいフォルムが特徴。

AELU / アエル

東京代々木上原にあるギャラリー、うつわを中心とした国内外の作家作品を取り扱う。常設展では30～40名の作品を展示販売し、月に1,2回の個展や企画展を行う。オンラインストアから作品を購入することも可能。

クリエイティブチーム



Transit Branding Studio (Trasit 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”にまつわるプロデュースの実績を持つ。



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。

かどや製油について



ごまで、世界をしあわせに。



1858年に小豆島でごま油製造業として創業しました。以来、160年以上にわたり、ごま一筋に事業を展開。長年に渡って愛されている「かどやの純正ごま油」をはじめ、多くのごま製品を提供してきました。

2022年、「ごまで、世界をしあわせに。」のブランドコンセプトを新たに策定。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。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://onl.sc/TQdL4et>

<本件に関するお問い合わせ>

かどや製油株式会社 担当：加藤 瑞貴

E-mail : mizuki.kato@kadoya.com / TEL : 03-3492-4209

施設情報



設計：株式会社内海彩建築設計事務所
施工：株式会社轟組
運営管理：東急株式会社

アール自由が丘

自由が丘駅から徒歩5分の閑静な住宅街と、個性的な飲食店街とが共存するエリアに位置する「アール自由が丘」は元材木商のオーナーが木を使って人々が集い癒される空間にしたい、という想いのもとTECH人材向けコミュニティ型賃貸住宅と、食を通じたサステナブルな社会への貢献に取り組む飲食店3店舗で構成される複合ビル。1階の商業区画には「goma to」を含めて3店舗が順次開業しています。

ONIBUS COFFEE / オニバスコーヒー

「ONIBUS COFFEEがあることで、その街の価値を高める」というコンセプトのもと、スペシャルティコーヒーの焙煎と販売を行い都内に4店舗を運営し、コーヒーかすを培養土にアップサイクルした商品を製造・販売なども行う。生産者や産地に寄り添った季節の食材で作るスイーツやワンプレートのランチ、ナチュラルワインも提供する、オニバスでは初の試みとなるカフェスタイルの店舗です。

VIRTUS / ヴィルトス

神宮前に本店がある、ワインのセレクトショップ兼ワインバー。ワインはフランス、イタリアだけでなく、日本、南半球などあらゆるワインを扱い、自然派ワイン、クラシックワインジャンル問わず、取り扱いします。購入したワインをその場で飲める角打ちワインバーも併設しており、生産者と購入者をつなぐイベントやセミナーなどを行います。

店舗情報



正式名称： 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 アール自由が丘
店舗面積： 81.88平米
営業時間： 11:00 - 21:00
電話番号： 03-6459-5959 ※6/17より開通
定休日： 不定休
座席数： 店内30席、テラス8席
ウェブサイト： <https://www.kadoya.com/gomato/>
Instagram： @gomatocafe(<https://www.instagram.com/gomatocafe/>)



goma to メインロゴ

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://onl.sc/TQdL4et>

<本件に関するお問い合わせ>
かどや製油株式会社 担当：加藤 瑞貴
E-mail：mizuki.kato@kadoya.com / TEL：03-3492-4209