

今年 6 月にオープンしたごまメニュー専門カフェ『goma to』から 紅芋とごま尽くしの秋ドリンクとスイーツが登場！

シグネチャーメニュー「goma to プレート」も秋の味覚をプラス

<10 月 1 日（土）より季節限定で提供開始>

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 1 日より秋限定メニュー「紅芋と白ごまのシェイク（季節のごまシェイク）」、「紅芋と白ごまアイスのモンブラン」、「goma to プレート（秋）」の提供を開始いたします。



「紅芋と白ごまのシェイク（季節のごまシェイク）」は、白ねりごまとバニラアイスをベースに、紅芋、オーツミルク、メープルシロップをミックス。トッピングには豆乳ホイップクリーム、パンプキンシード、シナモンをのせ、秋にぴったりのシェイクに仕上げました。1 日 30 食限定の「紅芋と白ごまアイスのモンブラン」の中は、BIG BABY ICE CREAM と共同開発した白ごまアイスをクレープ生地で包み、店舗で 1 つ 1 つ丁寧に焼き上げたクッキー生地の上に乗せて、食感の違いを楽しめるようにしました。モンブランクリームは、紅芋ペーストとクリームチーズ・マスカルポーネ・フロマージュブランの 3 種のチーズを使用し、紅芋とチーズのまろやかな味わいを楽しめます。トッピングには、黒すりごまと、かどやの太白ごま油で揚げ、仕上げに純正ごま油で香り付けしたさつまいもチップスを乗せ、ごまと紅芋を楽しめるモンブランに仕上げました。

<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、フードメニューでは、1皿で9種類のデリを味わうことができるシグネチャーメニュー「goma to プレート」も秋の味覚を追加し、10月1日から提供を開始します。炒めたきのことスモークサーモンを純正ごま油と黒すりごまでマリネした「きのことスモークサーモンの黒ごま和え」と、大根と菊の浅漬にかどやの太白ごま油と白いりごまを和え、ピリ辛に仕上げた「青首大根と菊のピリ辛浅漬」の2つのデリが秋限定でお楽しみいただけます。

【秋の限定新メニュー】※価格は全て税込 ※画像はイメージ

10月1日（土）より提供



紅芋と白ごまのシェイク（季節のごまシェイク）

730 円

白ねりごまとバニラアイスのベースに、紅芋をミックス。仕上げにパンプキンシードとシナモンをふりかけた、秋にぴったりのシェイクです。

※14:00 以降のみのご提供となります。

※テイクアウト可。



1日30食限定

紅芋と白ごまアイスのモンブラン

1,000 円

クレープ生地で包んだ「白ごまアイス」をメインに紅芋ペーストとクリームチーズ・マスカルポーネ・フロマージュブランの3種のチーズを使用したモンブランクリームを使用した**1日30食限定**のモンブランです。



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

1皿で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。

「きのことスモークサーモンの黒ごま和え」と「青首大根と菊のピリ辛浅漬」が新しく秋食材として加わりました。いり、すり、ねりごま、焙煎度合いが異なるごま油やごま油を使ったラ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ます。

【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

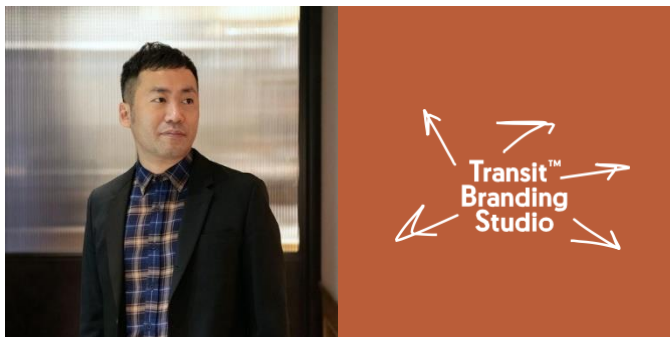
座席数 : 店内 30 席、テラス 8 席

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

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



【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