

ごまにとことんこだわった東京・自由が丘のごま専門店『goma to』

café & izakaya 「goma to」 をオープン！

ごまづくしの新メニュー「goma to のアジフライ」「低温調理のヒレカツ」や
ごま焼酎を使ったドリンクメニューも新登場

1858年に小豆島で創業し、165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、『goma to』（読み：ゴマト）は、2024年6月に開業2周年を迎えました。

夜メニューや酒類の拡充を希望されるお客様のニーズに応えるため、2024年3月からごま専門カフェ&ダイニングとしてグランドメニューを刷新しましたが、より幅広い多くのお客様に親しんでいただくことを目的に、6月25日（火）より夕方17:00以降の時間帯についてはアルコールやアルコールに合うメニューを拡充したcafé & izakaya 「goma to」として営業を行うことといたしました。



café & izakaya 「goma to」では、ごま焼酎を使ったオリジナルの茶割りなどを中心に、料理とのペアリングが楽しめる人気の自然派ワインなどアルコールメニューをこれまでの6種類から15種類以上に拡充します。

さらに「goma to のアジフライ」「低温調理のヒレカツ」「イワシと奈良漬け、すりごまのリエット」など、これまで同様に、ごまを使ったこだわりのメニューもご用意。調理をする際の油は全てごま油を使用しており、goma to オリジナルのごま油や新しい味わいのごま油「ごまの実オイル」の4種類を使い、自分好みの味にアレンジすることもお楽しみいただけます。

また、今回はランチ・カフェメニューも刷新します。アミューズ・冷菜・温前菜・主菜、そしてオプションのデザートまでごまづくしのラインナップを揃えた「goma to プレート COURSE」のほか、ごまを使った魚・肉・野菜料理1品に一口おにぎり汁物がついたランチセットをご提供します。さらにカ

ごまで、世界をしあわせに。



フェ타임には「ごまフロランタン」、「チョコレートごま団子」、「黒ごまブランマンジェ みたらしあん」など6種類のスイーツを味わえる「プティフル プレート」も新たに登場します。

利用シーンに応じて様々なメニューを展開し、新しいごまの魅力をご提供し続ける café & izakaya 『goma to』のメニューを、この機会にどうぞお試しください。

【キャンペーン：LINE スタンプカード新規登録限定で goma to ようかん 白練 1 本プレゼント！】

7月8日から goma to の LINE スタンプカードを新規登録いただいたお客様限定でお会計金額 2,500 円以上の方に、「goma to ようかん 白練」を 1 本プレゼント。ぜひこの機会にご来店ください。

期間：2024 年 8 月末まで

※数に限りがあるため、期間内であってもなくなり次第終了となります。

※メニュー一例

【izakaya goma to】 17:00-21:00(L.O. 20:00)

■ ドリンクメニュー

茶割り

- ・ KANEJU-FARM 水出しほうじ茶×ごま焼酎 680 円（税込）
- ・ KANEJU-FARM 水出し煎茶×麦焼酎 680 円（税込）
- ・ カモミールティー×ごま焼酎 620 円（税込）
- ・ 玄米ごま茶×麦焼酎 620 円（税込）

ワイン

- ・ グラス 800 円～（税込）
- ・ ボトル 3,500 円～（税込）

※ナチュラルワインを中心に取り揃えており、仕入状況によって提供可能なものが異なります。

詳細は店舗スタッフにお尋ねください。

■ goma to おすすめペアリング

goma to では、おすすめのごま油 4 種類に合わせたワインのペアリングをご提案しております。

・ goma to SESAME OIL 01 LIGHT (※以下、LIGHT ごま油)

ごまの旨味とコクが楽しめるライトなごま油には、リッチでやわらかな味わいの白ワイン。

・ goma to SESAME OIL 02 MILD (※以下、MILD ごま油)

バランスの良いごまの風味と重さを感じられるマイルドなごま油には、さっぱりとしたタイプのオレンジワイン。

・ goma to SESAME OIL 03 STRONG (※以下、STRONG ごま油)

濃厚かつパンチのあるストロングな風味の油には、しっかりとしたタイプのオレンジワイン。

・ ごまの実オイル

ナッツのような香りが際立つごまの実オイルには、香ばしい風味が感じられる白ワイン。



左から

- ・ goma to SESAME OIL 01 LIGHT
- ・ goma to SESAME OIL 02 MILD
- ・ goma to SESAME OIL 03 STRONG
- ・ ごまの実オイル

※商品詳細は下部に記載

■ お食事メニュー一例

■ 低温調理のヒレカツ〜ごま油 4 種食べ比べ〜 2,200 円 (税込)

中東で食されている麺の 1 種であるカダイフで巻いたオリジナルヒレカツ。低温調理で柔らかくジューシーに仕上げている、お好みで 4 種類のごま油とピンクソルトで食べ比べをしながらお召し上がりください。



■ こんにゃくブルーチーズ

680 円 (税込)

ブルーチーズソースに、小さめにカットしたこんにゃくとアクセントに胡桃を合わせ、仕上げに白すりごまをかけることで濃厚で香ばしい味わいに。

食感も楽しい、お酒にもよく合う一品です。



ごまで、世界をしあわせに。



▪イワシと奈良漬、すりごまのリエット 760円 (税込)

イワシのコンフィをクリームチーズと合わせアクセントに奈良漬を合わせたリエット。瑞々しい胡瓜のシャキシャキ食感と濃厚なリエットがマッチする一品です。



【Lunch】 11:00-15:00

▪goma to プレート COURSE 2,200円 (税込)

オープン当初から当店一番人気のシグネチャーメニュー goma to プレートをコースにして、リニューアルしました。まだ体験してきたことのないごまの魅力と出会うことができる goma to の看板ランチコースです。



※食材の仕入れ状況によりメニュー内容は変更になる場合がございます。

下記アラカルトは一口おにぎりと汁物が付きます。

▪goma to のアジフライ 1,500円 (税込)

中東で食されている麺の1種であるカダイフでアジとオクラを包んで揚げた食感も楽しい goma to 特製のアジフライです。仕上げに MILD ごま油とスマックをかけ、口に入れた瞬間にふわっと広がるごまの香りをお楽しみください。



▪トラウトサーモンのごま味噌焼き 1,800円 (税込)

トラウトサーモンを MILD ごま油と味噌、塩麴で一晩漬け込み、低温調理で仕上げました。甘みと旨味を最大限に引き出し、口当たりしっとりなトラウトサーモンはご飯にもよく合う絶品の味噌焼きです。



ごまで、世界をしあわせに。



・野菜のオープン焼き 1,350円 (税込)

彩り豊かな旬の野菜をローストし、白ねりごまとごまの実オイルを使用したオレンジとシェリービネガールのドレッシングをかけて仕上げました。素材本来の美味しさをごま香るドレッシングが引き立てます。



【Cafe】 15:00-17:00

・goma to プティフル プレート 1,200円 (税込)

6種類のごまスイーツをワンプレートに載せ、食べやすい一口サイズで提供します。発売当初から物販として大人気の「goma to ようかん白練」を始め、ごまでアレンジした「フロランタン」など6種類のごまスイーツが一皿で味わえる目でも味でも楽しめる一品です。

※内容は予告なく変更することがあります。



・黒ごまのエスプーマ 抹茶のセミフレッド 1,000円 (税込)

濃厚な黒ごまをエスプーマで軽やかに仕立て、見た目も華やかに。黒ごま、抹茶、グリオットが織りなす未体験の味わいをお楽しみいただける一品です。見た目以上に口当たり軽やかな、口の中でしゅわっと溶ける新感覚のスイーツです。



・黒ごまの濃厚ショコラテリーヌ 900円 (税込)

黒ごまと相性の良いクーベルチュールを合わせることでバターを使わず、甘さも抑え、仕上げた大人のショコラテリーヌです。ヘルシーながらも口当たりなめらかで、しっとり濃厚な味わいです。



ごまで、世界をしあわせに。



【café & izakaya 『goma to』】

2022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 café & izakaya 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/>

Instagram : <https://www.instagram.com/gomatocafe/>

LINE スタンプカード : <https://liff.line.me/1657206179-Bx1gadEW>



【goma to SESAME OIL】各 100g/650 円 (税込)

goma to オリジナルのごま油は、焙煎度合が異なる 3 種 (LIGHT、MILD、STRONG) をご用意。

看板メニュー「goma to プレート COURSE」にも使用している 3 種のごま油は、料理のプロフェッショナルにもご愛用いただいております。是非ご自宅でも幅広いごま油の美味しさをお楽しみください。

取り扱いは、goma to 店舗またはオンラインショップ (<https://www.kadoya.com/gomato/shop/>)のみ。



【ごまの実オイル】180g/2,300 円 (税込)

厳選した良質なごまの種皮を丁寧に磨き上げ、ごまの“実”のみから搾った希少なオイル。優しい香ばしさのある上品な香りと、芳醇で

繊細なごまの風味、ほのかな甘さのkokのある味わいを最大限に引き出しました。café & izakaya 「goma to」では、様々なメニューに

使用しているので、是非ご賞味ください。

取り扱いは、goma to 店舗またはオンラインショップ (<https://www.kadoya.com/gomato/shop/>)のみ。



ごまで、世界をしあわせに。



【goma to ようかん】各 460 円（税込）

ねりごまといりごまをたっぷりと配合し、白ごまと黒ごまの異なる味わいや、ごまのプチッと弾ける食感をお楽しみいただける、新しいようかん。

京都の老舗和菓子店とごまの老舗であるかどや製油が協力し、厳選した“ごま”と“あんこ”を丁寧に練り上げた 1 品です。

取り扱いは、goma to 店舗またはオンラインショップ（<https://www.kadoya.com/gomato/shop/>）のみ。



【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、165 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」、2022 年 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 : 東京都品川区北品川 5-1-18 住友不動産大崎ツインビル東館 4F
代表者 : 代表取締役社長 久米敦司
創業 : 安政 5 年（1858 年）
資本金 : 21 億 6,000 万円
従業員数 : 413 名（2024 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 : 35,680 百万円（連結）（2024 年 3 月）
事業所 : 国内 8 事業所、国内 2 工場

ごまで、世界をしあわせに。



\\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>

X (旧 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：  (080-3711-9270)、高田 (080-4460-8139)、青木、池元、松瀬

E-MAIL：kadoya_pr@ssu.co.jp