

## 2021年3月8日（月）より、「WIRED CAFE」「CAFE SALVADOR」にて 大阪で100年続く老舗の絶品食材を使用したスペシャルメニューがスタート！

みんなの「愛すべき食」が集まる・買える・応援できる、食のマーケット&ファンクラブ  
「GOOD EAT CLUB」とコラボレーションし、  
胡麻専門メーカー「和田萬」と香辛料・和風唐辛子の専門店「やまつ辻田」の  
絶品食材を使用したスペシャルメニューをご提供いたします。

LOVE&EAT!

**GOOD  
EAT  
CLUB**



創業1883年



3月8日（月）より、カフェ・カンパニー株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：楠本修二郎、以下、当社）が運営する「WIRED CAFE」ブランド18店舗（WIRED CAFE・WIRED CAFE Dining Lounge・WIRED KITCHEN・WIRED CHAYA・WIRED SHIBUYA）と「CAFE SALVADOR」、「Marunouchi Café」にて、大阪にある、1883年創業の胡麻専門メーカー「和田萬」と1902年創業の香辛料・和風唐辛子の専門店「やまつ辻田」の調味料を使用したスペシャルメニューがスタートいたしました。ご提供期間は、「WIRED CAFE」ブランドと「Marunouchi Café」では3月31日（水）まで、「CAFE SALVADOR」では6月7日（月）までを予定しております。

※メニュー詳細は次ページをご参照ください。

### ▼本スペシャルメニュー実施の経緯

胡麻専門メーカー「和田萬」と香辛料・和風唐辛子の専門店「やまつ辻田」両店舗の商品は、1月21日（木）にβ版をローンチした「みんなの『愛すべき食』が集まる・買える・応援できる、食のマーケット&ファンクラブ」として「食のEC（エモーション・コマース）」を展開する「GOOD EAT CLUB」にて販売をしております。本スペシャルメニューは、「GOOD EAT CLUB」と「WIRED CAFE」ブランドをはじめとする店舗がコラボレーションすることで、オンラインのみならず、カフェというリアルなコミュニティの場を通じて「日本中の愛すべき食」を体験いただきたいという想いのもと、スタートいたしました。

▼スペシャルメニュー紹介

※メニュー内容、価格、ご提供期間は変更となる場合もございます。ご了承くださいませ。

・ WIRED CAFE 11店舗 / WIRED CAFE Dining Lounge 2店舗 / WIRED KITCHEN 3店舗 / Marunouchi Café



**金ごまを味わう坦々パスタ**  
¥1,078 (税込)

少しと辛め肉味噌担々ソースがもちもちの生パスタと相性バツグン！【和田萬】の極上「有機金いりごま」をすり立ててお楽しみください。

※提供スタイルが異なる店舗もございます。  
※WIRED CAFE Dining Lounge / Marunouchi Caféは¥1,100 (税込)



**山椒を味わうポテトウェッジ**  
¥550 (税込)

【やまつ辻田】の「石臼挽き朝倉粉山椒」の辛味と痺れが癖になる、つつい手が伸びてしまいます。

※WIRED CAFE Dining Lounge / Marunouchi Caféはフライドポテト ¥605 (税込) にて提供



**黒ごまを味わうバニラアイス**  
¥418 (税込)

【和田萬】の「有機黒ごまペースト」をバニラアイスにトッピング。風味豊かな黒ごまとアイスの甘みが相性◎です。



・ WIRED CHAYA / WIRED SHIBUYA



**金ごまを味わう坦々うどん**  
¥1,628 (税込)

【和田萬】の高品質な「有機金いりごま」と【やまつ辻田】の「大からから極上七味」を使用したオリジナルの坦々うどん。すり立ての弾けるゴマの風味とコクをたっぷり楽しめる一品です。

※WIRED SHIBUYAではうどん単品 ¥1,100 (税込) での提供となります。



**山椒を味わうポテトウェッジ**  
¥605 (税込)

【やまつ辻田】の「石臼挽き朝倉粉山椒」の辛味と痺れが癖になる、つつい手が伸びてしまいます。

※提供スタイルが異なる店舗もございます。



**黒ごまを味わうバニラアイス**  
¥418 (税込)

【和田萬】の「有機黒ごまペースト」をバニラアイスにトッピング。風味豊かな黒ごまとアイスの甘みが相性◎です。



・ CAFE SALVADOR



**金ごまアフォガード**  
¥600 (税込)

バニラアイスに【和田萬】の「有機金ごまペースト」とエスプレッソをふんだんにかけてお召し上がりいただく大人のデザート。



**黒ごまラテ**  
¥630 (税込)  
※テイクアウト ¥610 (税込)

カフェラテと【和田萬】の「有機黒ごまペースト」を掛け合わせました。エスプレッソと黒ごま、2つの香ばしさと風味をお楽しみ下さい。



## ▼使用食材・メーカー紹介

胡麻



和田萬本店「萬次郎 蔵」 <https://www.wadaman.com/kura/>

1883年創業の胡麻専門製造メーカー和田萬の直売所。

築215年の土蔵をリノベーションした店内に、胡麻商品を約100種揃えている。「和食には欠かせない食材、胡麻の文化をもっと広めたい」とは5代目・和田武大さん。店内では毎月、胡麻の食べ比べ教室や、煎りかた教室などのワークショップも開催している。



### 有機 金いりごま

最高品質として名高いトルコ産「金胡麻」を使用。幾度となく洗浄と選別をおこない、焙煎機の中で熱風で“ダンス”をさせながら火を通すことで、表面はカリッと香ばしく、中にうまみがギュッと詰まった香ばしい胡麻に。和食はもちろん中華にも、使用用途が広い和田萬の人気商品の一つです。



### 有機 黒ごまペースト

有機栽培がなされた黒胡麻だけにこだわり、ボリビア産の有機黒ゴマを「和田萬」伝統の「熱風焙煎」にかけ、香ばしさを際立たせ、その後、白で何度も丁寧につぶしてペースト状に。黒胡麻独特の深いうまみとなめらかな舌触りが特徴です。



### 有機 白ごまペースト

胡麻の名産地として名高い、エジプト、エチオピア、ボリビアの有機白胡麻を使用。「和田萬」伝統の「熱風焙煎」にかけ、香ばしさを際立たせています。白胡麻特有の繊細な味わいと、なめらかな舌触りが特徴です。



やまつ辻田 <https://www.yamatsu-tsujita.com/index.html>

かつて『鷹の爪』の一大産地として栄えた堺市にて明治35（1902）年創業した和風香辛料の老舗。4代目・辻田浩之さんは国産『鷹の爪 純粋種』を守り伝えることに心血を注ぐ。素材の旬を見極めながら辻田さん自らが調合する「極上七味」、「石臼挽き朝倉粉山椒」など和風香辛料は、国内外のトップシェフたちも厚い信頼を寄せる。



### 石臼挽き朝倉粉山椒

新芽や若実の、みずみずしく華やかな香りを保ち続ける「山朝倉山椒」の一種を使用。昔ながらの石臼製法でじっくり挽くことで、山椒の香りを壊さず口当たりがいい仕上がりに。あえて均一に挽かないことで粒子の異なる粉が混じり合い、山朝倉山椒がもつ複雑で豊かな香り刺激が際立っている。



### 大からから極上七味（辛口）

華やかな香りの「朝倉粉山椒」をはじめ、有機黒胡麻、柚子、青海苔など、個性あふれる原料を、創業以来の石臼製法で挽きあげ、絶妙なバランスで調合。「鷹の爪 純粋種」ならではの、高い香りとパンチの効いた辛み、さらには山椒の刺激と豊かな香りなど、7つの和風香辛料が織りなすハーモニーは、辛党にぜひオススメしたい一品。

## ▼実施店舗

 WIRED CAFE

 WIRED CAFE  
Dining Lounge

 WIRED KITCHEN

 WIRED CHAYA 茶屋

 WIRED  
SHIBUYA

 Marunouchi Café

 CAFE SALVADOR  
BUSINESS SALON
WIRED CAFE

アトレ上野店 / フレンテ明大前店 / ルミネ立川店 / 横浜相鉄ジョイナス店 / 武蔵小杉東急スクエア店 /  
アトレ川崎店 / ルミネ大宮店 / ルクア大阪店 / 梅田NU chayamachi店 / 京都ポルタ店 / 名古屋ゲートタワー店

WIRED CAFE Dining Lounge Wing高輪店 / アトレ五反田店

WIRED KITCHEN 南町田グランベリーパーク店 / 浦和パルコ店 / 川越アトレマルヒロ店

WIRED CHAYA ルミネエスト新宿店

WIRED SHIBUYA

Marunouchi Café

CAFE SALVADOR

## ▼「GOOD EAT CLUB」について

LOVE&amp;EAT!



みんなの「愛すべき食」が  
集まる・買える・応援できる、  
食のマーケット & ファンクラブ

<https://goodeatclub.com/>



## ▼会社概要

- 会社名 : カフェ・カンパニー株式会社
- 代表者 : 代表取締役社長 楠本修二郎
- 所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-27-8 LOS GATOS 2・3F
- 電話番号 : 03-5778-0477
- 設立 : 2001年6月
- URL : <https://www.cafecompany.co.jp/>
- 事業内容 : 飲食店舗の企画運営事業、地域コミュニティ事業、海外店舗企画運営事業



## &lt;カフェ・カンパニー株式会社について&gt;

日本国内外において「コミュニティの創造」をテーマに「WIRED CAFE」をはじめとする約80店舗（2021年2月現在）のカフェを企画・運営するほか、商業施設等のプロデュースや地域活性化事業も手掛ける。また、2019年11月1日より株式会社subLimeと経営統合し、「GYRO HOLDINGS株式会社」を発足。また、2021年1月21日に、新たな食のエコシステムの構築を目指す株式会社グッドイートカンパニー、株式会社NTTドコモと業務提携契約を締結。

▼GYRO HOLDINGS株式会社 コーポレートサイト : <https://www.gyro.holdings>

▼株式会社グッドイートカンパニー コーポレートサイト : <https://goodeatcompany.com>

## &lt;展開ブランド（一部抜粋）&gt;

WIRED CAFE、ALFRED TEA ROOM、フタバフルーツパーラー、Trueberry、ROSEMARY'S TOKYO（NEWoMan 6F）、  
MOJA in the HOUSE（渋谷）、PUBLIC HOUSE、食堂居酒屋どいちゃん、発酵居酒屋5（表参道） …etc

< 本件に関する取材・お問い合わせ >