Sweets Trend
Vol.107 2023年7月号

植物性原材料使用で罪悪感なく楽しめる プラントベーススイーツ

卵、肉、魚、乳製品などの動物性原材料を使用せず、大豆、えんどう豆、ココナッツやアーモンドなど植物由来の原材料で代替する「プラントベースフード」が注目されている。なかでもプラントベーススイーツは、食雑誌やテレビなどのメディアでも取り上げられ、目にする機会も増えてきている。今回は、注目のプラントベーススイーツ5品を紹介する。

プラントベース 炙りレアチーズケーキ

価　　格：4,200円／1本
サ イ ズ：縦90×横160×高さ65mm
重　　さ：300g／玄米クッキー18g
保存方法：-18℃以下で保管　冷蔵庫で解凍し、解凍後は冷蔵庫で保管
消費期限：解凍後1日以内

2foods 渋谷ロフト店
住所：東京都渋谷区宇田川町21-1 2階
お問い合わせ：contact@2foods.co.jp

“ヘルシージャンクフード”を展開する日本発のプラントベースフード「2foods」。プラントベースフードが元来持つ健康や環境に対しての「Healthy」と、胸が躍るようなビジュアルや、やみつきになる美味しさといった「Yummy（Junk）」の要素を合わせ持つコンセプトで展開している。プラントベースフードに興味はあるがまだ未経験という人にも手軽に利用しやすいメニューがそろっており、渋谷のほか、銀座ロフトなど都内に5店舗を展開している。

人気の**「プラントベース 炙りレアチーズケーキ」**はイートイン、テイクアウト（冷凍）、ECサイト（冷凍）で購入することができる。オーガニックシュガーをブリュレした香ばしいカラメリゼと、ザクっとした歯ざわりの玄米クッキー（超微粒玄米粉を使用。別袋で提供）、そして口の中でとろけるチーズケーキの組み合わせがくせになる一品だ。チーズケーキの原料となるプラントベースのクリームチーズは、コレステロールゼロの豆乳ヨーグルトと、体脂肪として蓄積されにくいココナッツオイルを原料に、自社で開発したものを使用。ふんわりとした食感で、一口頬ばると口の中で雪のようにとろけてしまう……その融点を研究し、32℃で溶け出す配合を生み出した。そのため、解凍後「お皿に盛ったら、賞味期限10分」を謳っている。グルテンフリーかつ乳製品不使用ではあるものの、味はレアチーズケーキそのもので、心にも体にも優しいケーキと言えよう。ちなみに、イートインでは食べる直前に炙って提供されるため、ブリュレのパリッと食感や、チーズケーキのくちどけをさらに楽しむことができる。

https://2foods.jp

※価格はすべて税込み。重量、サイズは多少異なる場合があります。

https://ovgobaker.com

ソルティチョコミント

価　　格：400 円／ 1 枚
サ イ ズ：直径約 95mm
重　　さ：65g
保存方法：常温
賞味期限：製造より 1 カ月

ovgo Baker Edo St. EAST

住所：東京都中央区東日本橋 2 丁目 2-8
お問い合わせ：https://yq049.channel.io/lounge

オープン当初から環境問題に関心のある若者を中心に話題のベイクショップ「ovgo Baker」。2021 年、東京・小伝馬町に初の路面店「ovgo Baker Edo St.」（2023 年 6 月現在、ビル耐震工事のため一時休業中）をオープン。現在は東日本橋、原宿、軽井沢、京都、神保町、福岡に店舗をかまえている。ovgo Baker Edo St. EAST（東日本橋）では、バナナブレッドやマフィンなど店舗限定メニューのほか、イートインメニューも充実。今回紹介する**「ソルティチョコミント」**は ovgo Baker のオンラインストア限定メニューで、原材料に米油、豆乳などを使用した、動物性原材料不使用のクッキー。食べ応えのあるチョコクッキーにミントフレーバーのアイシングがたっぷりかかっていて、見た目も味も人気だ。しっとりとしたクッキーの歯ごたえ、濃厚なチョコの甘さとミントの清涼感は絶妙な組み合わせである。

ティラミス（左）
マンゴーティラミス（右）

価　　格：ティラミス 626 円
　　マンゴーティラミス 734 円
サ イ ズ：直径 70 ×高さ 65mm
重　　さ：ティラミス 275g
　　マンゴーティラミス 285g
（サイズ、重さ共に容器を含む）
保存方法：冷蔵
消費期限：5 日間

松竹圓カフェ

住所：東京都台東区西浅草 2-7-6　Tel：03-6802-8355

2019 年 12 月にオープンした「松竹圓カフェ」。一人でも多くの人を楽しい気持ちにしたいと願う同店は、2022 年にすべてのケーキをグルテンフリー・ヴィーガン対応にリニューアル。同じくここで提供されるピザもヴィーガンフードだ。健康上の理由等で卵、乳製品、小麦、動物性原材料を摂取できない方も安心して食すことができる。

「ティラミス」と**「マンゴーティラミス**（夏季限定）」は松竹圓カフェの人気メニューの筆頭。豆乳チーズとココアパウダー、コーヒーベースのスポンジが織りなすティラミスはビターな甘さが口の中に広がる大人の味。季節の果物、マンゴーをふんだんに使ったマンゴーチーズは濃厚で口溶け滑らか。容器の一番底にあるザクザクした食感のバターダマンドとマンゴーチーズの相性もとてもいい。どちらも小麦、卵、乳製品、白砂糖、動物性原材料は不使用。テイクアウトの場合、冷蔵庫で解凍してから食べるのがおすすめ。

https://sho-chiku-en.com

https://maison-du-creer.com/

有機いちごのヴィーガンマカロン

価　　格：2,808 円／ 6 個
サ イ ズ：直径約 50 ×高さ 22mm
重　　さ：22g ／ 1 個
保　　存：冷蔵
消費期限：購入日より 5 日間

Maison du CRÉER（メゾンドクリエ）

住所：東京都港区白金台 5-3-8 ルクレール白金台 1 階　Tel：03-6277-4068

2021 年 11 月にオープンした「Maison du CRÉER」は、浅草のフレンチ「HOMMAGE（オマージュ）」の荒井昇氏、東麻布のフレンチ「Crony（クローニー）」の 春田理宏氏、ローマのイタリアン「bistrot64」の能田耕太郎氏がプロデュースするパティスリー。『ミシュランガイド』で高評価を得ている 3 人のトップシェフとパティシエのコラボは話題を集めた。

今回ご紹介するのは能田シェフが手がけた**「有機いちごのヴィーガンマカロン」**。卵や乳のアレルギーでマカロンを食べたことがない人にも味わってほしいという思いから誕生した。風味豊かなシチリア産のアーモンドを使用。オーガニックのビーツとフランボワーズの色鮮やかなマカロンシェルで、熊本産の有機いちごをふんだんに使用した爽やかな酸味と甘みのあるコンフィチュールをサンドしている。サクっとした歯ごたえは、メレンゲを使用したマカロンと遜色のない食感で、オーガニックの素材の味わいを楽しめるマカロンだ。

※価格はすべて税込み。重量、サイズは多少異なる場合があります

京豆腐のお濃茶ケーキ

musubi-cafe（ムスビカフェ）
住所：京都府京都市西京区嵐山西一川町 1-8　Tel：075-862-4195

価　　格：2,950 円／ 1 ホール
サ イ ズ：直径 120 ×高さ 40mm
重　　さ：400g
保存方法：冷凍
賞味期限：発送日時点で賞味期限が 10 日以上あるものを送る

musubi-cafe では「食べることやカラダを使うことを通して、自分のココロとカラダにやさしいことを提供する」というコンセプトの下、ランチとスイーツを提供している。

スイーツはどれも、卵、乳、白砂糖不使用で、グルテンフリーのものも多い。ほとんどのものには小麦粉ではなく、米粉が使われており、小麦粉を使う場合でも「スペルト小麦」という品種改良を重ねていない品種を使用している。

また、京都や京都近郊でとれたものを積極的に使用し、甘さは控えめに、素材の味が生かされたスイーツを目指している。そして「罪悪感なく、おやつの時間が純粋に楽しめる」ことを大切にしている。

人気の**「京豆腐のお濃茶ケーキ」**（オンラインストア限定）は、ふわっとしっとりした米粉スポンジに濃厚な抹茶フィリングを重ね合わせたケーキで、他のメニュー同様、動物性原材料は一切使用されていない。抹茶フィリングには、遺伝子組み換えされていない国産大豆を使用した「男前豆腐」と、農薬・化学肥料不使用のココナッツオイル、そして京都・和束町産の D:matcha Kyoto のオリジナル抹茶を使用しており、生チョコレートのような食感が特徴。プラントベーススイーツの質の高さが窺える一品だ。

https://musubi-cafe.jp

コンビニスイーツピックアップ

このコーナーでは、毎回コンビニエンスストアを回って商品の動きを探り、ホームページなどを参考に話題のスイーツを紹介しています。

①小麦ブランのチョコチップクッキー（ローソン）
　価格：158 円　重量：32g　サイズ（1 枚）：直径 3 ×厚さ 0.5cm（×約 14 枚）
②プラントベースのココナッツビスケット（ローソン）
　価格：158 円　重量：30g　サイズ（1 枚）：直径 4 ×厚さ 0.3cm（×約 16 枚）
③糖質 50%オフ※のカントリーマアム（ローソン）
　価格：158 円　重量：約 32g　サイズ（1 枚）：直径 4 ×厚さ 0.6cm（× 4 枚）
④ひとくちサイズのノアールミニ（ファミリーマート）
　価格：108 円　重量：68g　サイズ（1 枚）：直径 2.5 ×厚さ 1.1cm（×約 21 枚）
⑤ひとくちサイズのチョコチップクッキー（ファミリーマート）
　価格：118 円　重量：80g　サイズ（1 枚）：直径 3.5 ×厚さ 0.5cm（×約 19 枚）
⑥7カフェ　発酵バター香る　マカダミアクッキー（セブン - イレブン）
　価格：226.80 円　重量：約 55g　サイズ（1 枚）：直径 5 角×厚さ 0.8cm（× 5 枚）
⑦7カフェ　ディアマンクッキー（セブン - イレブン）
　価格：192.24 円　重量：約 40g　サイズ（1 枚）：直径 3.5 ×厚さ 0.8cm（× 5 枚）
⑧7プレミアム　アールグレイ香るひとくち紅茶クッキー（セブン - イレブン）
　価格：108 円　重量：30g　サイズ（1 枚）：直径 3.5 ×厚さ 0.5cm（×約 9 枚）

生活スタイルに合わせて選べるクッキーやビスケット

カロリー控えめの健康に留意した商品からバターたっぷりのリッチな商品まで、昨今のコンビニの焼き菓子のラインナップは豊富だ。

ローソンのナチュラルローソン菓子は、健康や美容に気をつかう人に人気のシリーズ。「**小麦ブランのチョコチップクッキー①**」は、チョコチップをたっぷり配合したサクサク食感のクッキーで、1 袋あたり食物繊維 8.5g を摂取することができる。「**プラントベースのココナッツビスケット②**」は、主に植物由来の原材料を使ったビスケット。クリスピーな食感で、北海道産てんさい糖とココナッツを使用しているのでやさしい甘さだ。「**糖質 50%オフ※のカントリーマアム③**」（※「不二家カントリーマアム (バニラ)」との比較）は、通常品と比較して糖質が半分であるものの、外はさっくり中はしっとりとしたオリジナルの良さはそのままだ。

ファミリーマートの「**ひとくちサイズのノアールミニ④**」は、ココア風味のビスケットとバニラクリームの甘みが絶妙な美味しさのヤマザキビスケットの「ノアール」が気軽に楽しめる。同じく小さな「**ひとくちサイズのチョコチップクッキー⑤**」は、たっぷりチョコチップが嬉しい。

セブンーイレブンの「**7 カフェ　発酵バター香る　マカダミアクッキー⑥**」は、発酵バターの香りが豊かなマカダミアナッツが入ったクッキー。「**7 カフェ　ディアマンクッキー⑦**」はサクサクした食感の王道なバタークッキー。「**7 プレミアム　アールグレイ香るひとくち紅茶クッキー⑧**」は、生地に練り込まれたアールグレイの豊かな香りが爽やかに口に広がる小さなクッキー。

街角のSweet Shop

ココナッツグレン 麻布十番店

東京都港区

東京都港区麻布十番 2-4-2
THE V-CITY 麻布十番 I AVENUE 1F
営業時間：平　日 13:00-22:00
**　　土日祝 12:00-21:00**
定 休 日：年始年末
https://coconutglens.jp/

ハワイ生まれのヘルシー、おいしい、アイスクリーム

ミシュラン 2 つ星のスターシェフとして成功を収めたグレン・シムキンズ氏が、それまでの職を辞し、ハワイ・マウイ島に移住してアイスクリームの研究を始めたのが 2006 年。その2年後、マウイ島にココナッツグレン第 1 号店がオープンし、瞬く間に人気店となった。添加物、乳製品、白砂糖、卵を使わず、天然素材だけで作られたヴィーガンアイスクリームは、ハワイを代表するスイーツとなり現在に至る。

2019 年、満を持して日本に初上陸。オープン当時、日本ではまだ珍しいヴィーガンアイスクリーム専門店として注目を浴びた。現在は麻布十番店、南池袋店、浅草店のほか、EC サイトも展開し人気を博している。特に麻布十番店はイートインスペースがあり、平日夜 10 時、土日祝は夜 9 時までと、遅い時間まで営業している。

ココナッツグレンの特徴は、なんといっても濃厚ココナッツと個性豊かなフレーバー。一番人気の**「オリジナル」**は、オーガニックココナッツクリームをベースに、香ばしく焼き上げたココナッツチップを混ぜていて、リッチな味わいを楽しめる。濃厚なココナッツの甘さがほどよく、口当たりがさっぱりしていて、飽きが来ない。近年人気の食材として注目されているピスタチオがふんだんに使われている**「ピスタチオ」**は、ナッツのコクとつぶつぶした食感を楽しめる一品。ココナッツとピスタチオの組み合わせは予想以上の美味しさを生み出している。お店で手作りしたラムレーズンに、バナナをブレンドした**「ラムレーズン&バナナ」**は、アイスクリームの中にあるラムレーズンの果肉がアクセントになっており、ほのかなラムの香りが鼻に抜ける。3 品とも、動物性原材料は一切使われていないので、さっぱりした味わいだ。

●オリジナル（写真手前）
●ピスタチオ（写真中央）
●ラムレーズン&バナナ（写真奥）
価格：各 470 円
重さ：80g ／ 1 個

取扱い製品 ピックアップ

洋酒各種

ブランデー、ラムなど、洋菓子だけでなく和菓子にも使える洋酒を豊富にご用意しております。

熟成蔵出し黒みりん

「温熱熟成製法」により、濃厚な甘みとコク、熟成香を持つ黒い本みりんです。菓子の甘み付けや焼き色付け等にもおすすめです。

ワイン各種

汎用性の高いライトタイプから、リッチで濃厚なタイプなど多数扱っています。

※上記は一例です。他に甘味料やミックス粉、日持ち向上剤など菓子用に適した製品が多数ございますので、お気軽に弊社営業担当までお問い合わせください。

三菱商事ライフサイエンス

Sweets Trend Vol.107　2023 年 7 月号（2023 年 7 月 1 日発行）
発行：三菱商事ライフサイエンス株式会社
住所：東京都千代田区有楽町 1 丁目 2 番 2 号 東宝日比谷ビル 16 階（営業本部）
電話：03-5501-7318　FAX：03-5501-7331
http://www.mcls-ltd.com/
Copyright 2023 Mitsubishi Corporation Life Sciences Ltd, All Rights Reserved