ピタゴラスイーツ

「Pythagora sweets」【名古屋】

天然酵母を使ったオリジナルの焼き菓子や、素材を生かしたお菓子は、幅広いお客様に満足していただける、繊細かつ緻密な美味しさが特徴です。全国のビーガングルメ祭りで 9 年連続スイーツ部門の売上 1 位を誇る名実ともに No.1 のお店。オーナーパティシエール山崎友紀は「VEGETARIAN AWARDS 2017」パティシエ賞受賞。

天然酵母のドフィノア

ピタゴラスイーツ人気 No.1 の看板スイーツ。レモン風味のサブレ生地に酵母を加え、低温長時間発酵させることで、深い味わいとこくを引き出しました。サブレ、くるみとレーズンのカラメルクリームの絶妙な組み合わせをお楽しみください。

★★★★★ ¥650

豆乳生まれの NY チーズケーキ

豆乳からヨーグルトを作り、クリーミーなチーズケーキ風に仕上げました。豆乳ヨーグルトをじっくり熟成させてから焼き上げるため、出来上がるまでに約 1 週間かかります。湯せん焼きして濃厚さを引き出したクリームに、レモンがさわやかに香ります。 ¥560

米粉のブラウニー

国産の柑橘のピールとグリーンレーズンのコンポートを加えたココアケーキ。ふんわりしっとりした食感が人気です。 ¥430

米粉の バナナマフィン

軽い食感が人気のバナナマフィン。名古屋市にあるバナナ専門店の熟成バナナをたっぷり使用し、自然な甘みを生かして焼き上げました。リピーターが多いマフィンです。 ¥460

★★★★

ブルーベリー クランブルマフィン

ピタゴラスイーツ人気 NO.1 マフィン。ふんわりした生地にたっぷりのブルーベリーとクランブルを組み合わせて焼き上げました。甘さ控えめのマフィン生地でブルーベリーの美味しさを引き出しています。

★★★★ ¥480

天然酵母の ガトーショコラ

酵母でじっくり発酵させて焼き上げたガトーショコラ。オーストリア「ゾッター」社のオーガニック・フェアトレードのクーベルチュールを使用。酵母が生み出す深い味わいと、軽い口どけをお楽しみください。

¥560

米粉のシルキーシフォン（プレーン）

豆乳のメレンゲで作った、きめ細かな生地が特徴のシフォンケーキ。そのままはもちろん、ジャムやクリームを添えてもおいしく召し上がれます。どこなつかしい味わいも人気です。

¥430

天然酵母のバナナブレッド

バナナたっぷりの生地を白神こだま酵母でゆっくり発酵させて焼き上げました。シナモンペースト、レーズン、ピーカンナッツがアクセント。酵母ならではの味わいを感じられる、作り手いちおしの逸品です。

¥480

初日 9 日 (水) に店頭販売！

ピタゴラスイーツ のオーナー「山崎友紀」、初日 9 日に店頭販売します！
作り手本人からスイーツのお話を聞きたい方はぜひ初日に！

関東
初出展

パティスリーユーピユーピ 【滋賀県】

「Patisserie Youpi Youpi」

通常のケーキの他に「ヴィーガン＆グルテンフリー」スイーツにも力を入れている。更に既製品のホイップや液体油脂も不使用で、プーファフリーを心掛けており、ベタベタせず後に残らないヘルシーさも好評。フランス菓子、デザート類をヴィーガンでどこまで美味しく美しく作れるか、心身共に満たされる完成度の高い菓子を常に目指している。

米粉の極厚レーズンサンド

米粉のリッチなタルト生地で、自家製 raw バタークリームや有機ラムレーズンを極厚にサンド。 ★★★★★

9〜12 日限定販売

- ■バニーユ
- ■ほうじ茶オランジュ
- ■ブルーベリー
  と酒粕フロマージュ

￥2,484

12〜15 日限定販売

- ■お抹茶クロレラ
- ■いちごと木苺
- ■ショコラキャラメルバナーヌ

￥2,484

★★★★★

ケーキ仕立てのヴィーガンバターサンド

お抹茶モンブランの極厚サンド

無農薬抹茶モンブランクリーム、いちごデーツ餡、バニラクリームのサンド。

￥972

キャラメルノワゼットの極細サンド

raw チョコとヘーゼルのクリームにオレンジピールがアクセント。キャラメルシャンティーで仕上げ。

￥972

フォレ．ノワールの極厚サンド

黒い森」をイメージした raw カカオとグリオットチェリーのサンド。

￥972

近江木苺ピスターシュの極厚サンド

ピスタチオクリームと、滋賀の無農薬木苺ジュレなどのサンド。

￥972

クリームクッキーブール

アーモンドプードルが入った香ばしい生地に、カシューナッツとココナッツミルク、バニラビーンズで作ったクリームがたっぷり入っています。

★★★★★ **￥756**

関東
初出展

「玄（ゲン） gen」【京都】

京都の西陣でヴィーガン・グルテンフリー料理のテイクアウト専門をしています。“からだが喜ぶ、こころが満たされる”をコンセプトに、素材や調味料にもこだわったお弁当やスパイスカレー、お惣菜、ケーキや焼き菓子まで、幅広く販売しています。

アップルパイ

米粉とコーンミール、ナッツで作った生地にカシューナッツクリームと焼きリンゴがたっぷり入ったアップルパイです。

￥648

VEGAN チーズテリーヌ

濃厚なチーズ風味のテリーヌです。冷凍保存の上、食べる分だけ切ってお召し上がりください。

￥4320

米粉のロールケーキ

バナナが入ったもちもちの米粉の生地で特製のカシューナッツクリームを巻きました。。

￥648

HIKARI SHOKUDO 【栃木】

栃木県那須塩原市にある『VEGAN』『ORGANIC』『スペルト小麦』をコンセプトとしたヴィーガンレストラン。

ヴィーガンドーナツミックスセット

オンラインストアで大人気のドーナツの６種類セット。有機ココナッツオイルで揚げているのでとても軽い仕上がり。
そしてスペルト小麦１００％のドーナツ生地は風味がとても豊かです。今回のセットには新商品の「モカホイップクリームドーナツ」が入ったセット内容となります。（単品販売はありません）

★★★★★ ￥3,000

ボストンクリーム

ホイップクリーム

モカホイップクリーム

きな粉

チョコレートココナッツ

チョコレートカカオニブ

ヴィーガンティラミス

とにかく濃厚でなめらかなクリームが自慢のティラミス。口の中に広がるクリームとコーヒーの贅沢な風味をお楽しみください。

￥810

チョコプリンパフェ

チョコレートプリンの上に、ホイップクリームとラズベリーソースを添えたプリン。甘さの中にラズベリーの甘酸っぱさや、カカオとベリーとココナッツの香りが人気のデザートです。

￥650

グラノーラ

ナッツやシードドライフルーツがたくさん入ったグラノーラ。一度ご賞味いただきますと、素材はもちろんですが時間をかけて作り上げるプロセスを感じていただけます。

￥1400

キャラメルナッツショートケーキ

キャラメルナッツショートは、オーガニックのナッツ類を使い、アーモンドをキャラメルナッツにした物を使用しています。ソイホイップクリームは、キャラメルを入れ込んで作りました。カフェインレスのコーヒーを、米粉のスポンジに染み込ませています。

★★★★★ ￥600

にぶんのいち

「1/2cafe」【岐阜】

岐阜の自然豊かな環境の中で、cafe を営んでいる「Vegan & Gluten Free」専門店。オーガニック素材、近郊の安心な玄米や野菜類を出来るだけ使用して提供している。ビーガングルメ祭り代表バイヤーが６年越しで誘致してきた注目のお店です

モカシフォンケーキ

モカシフォンケーキは、カフェインレスのコーヒーを使い、ふんわりしたシフォンケーキに仕上げました

￥450

レーズンバターサンドクッキー

米粉のクッキーに　オーガニックカカオバターと、オーガニックカシューナッツで作ったナッツクリームにオーガニックサンマスカットレーズンをはさんで仕上げました。

￥450

カラフルストロベリーショートケーキ

ソイホイップクリームに、スピルリナ、バタフライピー、ハイビスカス、ブラックココア、人参、かぼちゃを混ぜ込んでカラフルな色合いのトッピングにしました。中には、岐阜県産無農薬の苺が入っています。

★★★★ ￥600

Sakusaclier（サクサクリエ）【名古屋】

ヴィーガン仕様を含む創作スイーツの販売や、お菓子教室、レシピ開発等を幅広く活動しているお菓子屋さん。
できるだけ国産やオーガニックの材料を選び、アレルギーをお持ちの方や、動物性のものを摂取しないライフスタイルの方にも選んでいただけるよう、幅広いお菓子作りをしている。

12(土)限定販売

VEGAN ミルクレープ

大豆由来のホイップクリームとフルーツをサンドしました

★★★★★ ¥700

12(土)限定販売

バナナクリームパイ

ごま入りの香ばしいパイ生地に、ラム酒香るカスタードクリーム・バナナ・大豆由来ホイップクリームを合わせました

★★★★★ ¥700

VEGAN ガナッシュサンド　シリーズ　★★★★

カシューナッツベースのガナッシュクリームをクッキーでサンドしました。半解凍でお召し上がり頂くのがおすすめです。

クローブ＆レモン ¥480

プラリネ ¥480

ラムレーズン ¥480

チャイ ¥480

ラズベリー ¥480

レモン＆ラベンダークッキー

ラベンダー香るクッキー生地を、甜菜糖のレモンアイシングで仕上げました。

¥350

塩チョコサブレ

オーガニックのビターチョコレートを加えたザクザク食感の米粉サブレです。

¥500

「チャヤマクロビオティクス」【東京】

チャヤ マクロビオティクスは、「Healthy&Beauty 食べてきれいになる、オーガニックな生き方。」をコンセプトに、肉・卵・乳製品・白砂糖・化学調味料を使わずに、国産の有機玄米や野菜、豆、海藻を使い、美と健康にこだわった料理を提供しています。

川根抹茶のグルテンフリーマフィン（スピルリナ＆小豆）

「有機抹茶」と「小豆」の黄金コンビに、スーパーフードの「スピルリナ」を一緒に加えた、女性の方に人気のフレーバーです♪

¥454

ショコラのグルテンフリーマフィン（カカオニブ＆オレンジ）

「ショコラ」と「オレンジ」の黄金コンビに、スーパーフードの「カカオニブ」を一緒に加えた、男性の方にも人気のフレーバーです♪

¥454

古代小麦のマクロビムーンスコーン（ナッツ＆レーズン）

お店で、人気の高い「マクロビムーンスコーン」が、古代小麦”アインコーン”を使用したバージョンにリニューアル♪

¥432

ことり

「小音」【神奈川】

部屋の片隅に、「ことり」と響いた小さな音は、部屋の隅々まで届くといいます。そんな小さな音のように、私のささやかなお菓子が 「必要としている方に届きますように」、という願いを込めてつけた屋号です。

米粉の甘酒ドーナツ　プレーン￥350　他フレーバー￥420

ドーナツの生地は、国産の米粉、自然栽培の玄米甘酒を使用し、甘さを極力控えた軽食代わりになるお菓子です
私自身が体調を崩し、一時甘みの強いもの、砂糖の入ったものが取れなくなったとき、それでも美味しいお菓子が食べたくて作ったのが、小音のドーナツです。お口に含んで、素材の美味しさをしみじみ味わって頂き、召し上がった後、身体がほっこりするようなお菓子を作っていきたいと思っています。【グルテンフリー、シュガーフリー】

米粉の酒粕ドーナツチーズ　￥350

酒粕チーズ（甘酒も使用せず酒粕でチーズの風味を出した、全く甘くないドーナツです）
お菓子は食べたいけれど、甘みの強いものが苦手な方、砂糖を控えたいと思っている方お勧めです
【グルテンフリー、シュガーフリー】

プレーン

苺

抹茶マーブル

黒胡麻マーブル

さつま芋

かぼちゃ

チョコレート

米粉の酒粕
ドーナツチーズ

キックバックカフェ

「KICK BACK CAFE」【東京】

複合的価値創造空間キックバックカフェ。「キックバック」とは米俗語で「リラックスしよう」という意味。
真のリラックスは食の安全からと考え、厳選素材にこだわったメニューを数多く提供しています。

プレミアム羅漢果チョコケーキ

美容と健康を促進する「羅漢果」を使用し糖質をカット。濃厚な生チョコクリーム、しっとりビターなチョコスポンジ、土台はサクサクのココアクランブル。極上なめらかな舌触りと芳醇なカカオの香りをお楽しみください。※砂糖不使用。甘味は100% 羅漢果を使用しております。

★★★★★ ￥650

クリームバナナタルト

エクストラヴァージンココナッツオイルと国産米粉、完熟バナナで香ばしく焼き上げたしっとりサクサクバナナタルトの上に、シナモンメープルクリームとバナナをたっぷりのせました。

★★★★ ￥650

ピーナッツバタークッキー ココア

有機ピーナッツバターと純ココアの香る濃い味クッキー。米粉の軽やかな歯触り。グルテンフリー。1 袋 9 本入り。

￥450

バニラソルトクッキー

有機エクストラヴァージンココナッツオイルとバニラ、自然海塩のサクサクサブレ。グルテンフリー。1 袋 12 枚入り。。

￥450

シナモンクッキー

てんさい糖とアーモンド、ひとつまみの塩がアクセント。ホロホロとした食感と優しいシナモンの香り。1 袋 8 枚入り。

￥450

ボヌールショコラ

カカオマスとてんさい糖で作った自家製チョコチップ入りのココアサブレ。ひとつまみの塩があと引く美味しさ。1 袋 8 枚入り。

￥450

ピーナッツバタークッキー プレーン

有機ピーナッツバター独特の素材本来の味わい。米粉の軽やかな歯触り。グルテンフリー。1 袋 9 本入り。

￥450

関東
初出展

にじいろ kitchen【名古屋】

愛知県名古屋市で、アレルギーに対応した特定原材料７品目の持ち込みのない 厨房で、グルテンフリーの米粉ヴィーガンスイーツを作っています。100％植物性材料をつかった米粉のお菓子を中心に、イベントや出店などを通して、グルテンフリ ーで特定原材料７品目不使用の植物性のお菓子とお料理を伝えています。

スノーボールクッキー各種

各フレーバー ￥756

「アールグレイカカオニブのスノーボールクッキー」

紅茶と有機カカオニブを贅沢に使い大人のフレーバー。アールグレイの香りの中にカカオの香り大人気のクッキーです。

「ストロベリーとドライフルーツのスノーボールクッキー」

自然に熟したイチゴの風味豊かな甘さと酸味、イチゴならではのフルーティーな香りをたっぷりと生地に混ぜ込み、上質なオーガニックレーズンと焼き上げました。

「ショコラナッツのスノーボールクッキー」

香り高い有機ココアとアーモンドをたっぷりと入り、チョコレートは使っていませんが、チョコレート風味。アーモンドを好みの大きさに砕き生地に混ぜ込む事でザクザクと食感がとても楽しいクッキーです。

「米粉のパンプキンスノーボールクッキー」

かぼちゃをたっぷりと使用した、無添加・無着色のクッキーで、かぼちゃの甘みが口いっぱいに広がりまるで、甘くてほくほくのかぼちゃを食べているかのようなクッキーです。

「西尾抹茶のスノーボールクッキー」

西尾抹茶は深い緑、上品な香り、おだやかなうまみとコクが特徴。
国産米粉ときび糖を合わせて、さっくりと焼き上げ、抹茶の香りがふわりと香る上品なクッキーです。

「ハワイアンコーヒーのスノーボールクッキー」

コーヒーとココナツの香りが南国を思わせるクッキー。男性にも女性にもコーヒー好きな方にすごく人気です。

VEGAN ベイクドチーズケーキ

乳製品使用しないチーズケーキ。レモンの皮とレモン果汁がたっぷり爽やかなケーキは夏にぴったり！ たっぷりのベリーとチーズ風クリームを サクサクのクッキー生地に流し込ん焼き上げました

￥540

ラムレーズン米粉リンゴケーキ

酸味のあるリンゴを使い、アーモンド生地にラムレーズンとバニラを合わせた風味豊かな リンゴケーキです。にじいろ kitchen の人気スイーツ。

★★★★ ￥648

イベント
初出展

「ZEN ice cream」【東京】

ゼンアイスクリーム

日本発のプラントベースのハイプロテインアイスクリームです。ヴィーガンやムスリムだけでなく、誰でも楽しめる次世代のヘルシースイーツ。「ZEN icecream」の “ZEN” は、「禅」が由来、素材それぞれが持つ味や香り、生産者の愛情を感じてほしいという想いが込められています。

★★★★ ￥495

SOY MILK 味

豆乳とバニラビーンズが調和する後味スッキリなフレーバー

MATCHA 味

有機抹茶を惜しみなく練り込んだ深みと香りを楽しむフレーバー

KUROGOMA 味

漆黒の濃厚さ、黒ごまの風味が広がるフレーバー

「bienvenue!」【東京】

ビアンヴェニュ

bienvenue!（ビアンヴェニュ）は、フランス語の「ようこそ！」。
どなたへも「ようこそ！」と声をかけられるよう、素材を選び、みんなで一緒に食べられる、美味しく楽しいお菓子を作っています。すべてのお菓子が、ヴィーガン＆グルテンフリー。特定原材料 7 品目・動物性食材・白砂糖は使っていません。

宇治抹茶のクグロフ

宇治抹茶をたっぷり使った生地に、チョコレート風味のキャロブチップを散らして、まろやかに。

￥940

いちごのクグロフ

あまおうの自家製ジャムを混ぜ込んだケーキを、いちご風味のアイシングでおめかし。

￥940

アールグレイのパウンドケーキ

ふんわりしっとりした生地に、カフェインレスのアールグレイ茶葉と清見オレンジの皮がたっぷり。

￥1,460

トリちゃんのクッキー缶

様々な味と食感を組み合わせたクッキー 8 種類を、ぎゅっと詰め込みました。ギフトにもピッタリ。

￥3,500

トマトとハーブのクッキー

ザクザク食感でパンチが効いたおつまみ味。シュガーフリー＆特定原材料等 28 品目不使用。

￥500

チーズ風サブレ

植物性なのに、まるでパルメザンチーズ？！のような、ホロホロした食感。シュガーフリー。

￥500

ナッツのグラノーラバー

朝食にも人気のグラノーラを焼き固めました。有機ココナッツシュガーの優しい風味で、軽食にもお勧め。

￥350

マンゴーとココナッツのマフィン

角切りのマンゴーと、相性抜群のココナッツを合わせた、夏らしいマフィンです。

￥600

コーヒークッキー

コーヒー風味のクッキーに、ほろ苦い有機カカオニブがアクセント。

￥450

「vee ga boo」【東京】

ビーガブー

vee ga boo が厳選した個性豊かなヴィーガンスイーツを月替りのボックスに詰め合わせてお届けするサービス。
今回のイベントでは 6 月のラインナップをご紹介します。

【6 月のスイーツブランド】

「ドーターブティック」

「ビオクラ 」

「ビアンヴェニュ」

「フォレスト・マム」

「あめつちまにまに」

【注意】スイーツの販売はありません