

# Vegan Ice Cream

ヴィーガンアイスクリーム特集  
TOKYO VEGAN GOURMET FESTIVAL 2022

当日までに予告なく変更になる場合がございますので予めご了承ください



## ZEN ICE CREAM

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  
ローカロリー&ハイプロテインのヘルシーさ。  
製造時に空気をアイスにたっぷり抱き込ませ、滑らかな口溶けとふんわりした食感に仕上がりました。  
甘みには和三盆を使用し、やさしく日本ならではの味わい。  
以下の2フレーバーを販売します



「抹茶」  
MATCHA

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

【原材料】無調整豆乳・和三盆・大豆粉(遺伝子組み替えてはない) 有機抹茶・バニラビーンズ



「黒ゴマ」  
KURO GOMA

漆黒の濃厚さ、黒ごまの風味が広がるフレーバー

【原材料】無調整豆乳・和三盆・大豆粉(遺伝子組み替えてはない)・黒ごま(ごまを含む)/着色料(国産竹炭パウダー)

\*出店ブース無し、アイス特設ブースでの販売です

## HIKARI SHOKUDO

「ヴィーガンソフトクリーム」

目指したのは〜とにかく濃厚で滑らかな口溶け〜  
お客様から驚きと感動の声を多数頂く、店頭で大人気のソフトクリームです。多くの皆様にお届けしたいという想いから、今回の販売が決定。6月より販売開始の自信作です。



【原材料】有機豆乳、有機ココナッツミルク、有機アガベシロップ、有機カシューナッツ、有機紅花油、有機バニラエクストラクト

## BEAT ICE

「葉山アイス」

「甘酒&ココナッツミルク味」



飲む点滴の「甘酒」と、美容効果抜群の「ココナッツミルク」を使用したアイス。コクのある甘みと、スッパリした後味が特徴です

【原材料】米麴(国産)、米、ココナッツミルク、有機豆乳、きび砂糖、食物繊維(イヌリン、グルコマンナン)

\*出店ブース無し、アイス特設ブースでの販売です

## TOKYO VEG LIFE frozen

「チョコレート」「抹茶」「バニラ」「ストロベリーヨーグルト」

\*この他にもフレーバーが追加される可能性があります



TOKYO VEG LIFE frozenは、TOKYO VEG LIFEがプロデュースするヴィーガン、無添加フローズンフードブランドです。  
2022年夏は、有機カシューナッツを使用し無添加で仕上げた完全植物性、大豆不使用、グルテンフリーアイスクリーム&フローズンヨーグルトをお届けします。

## 三州三河みりん(株)角谷文治郎商店

【三河みりん】×【DEN+EN ICE CREAM】のコラボレーションアイス



「三河みりん&カカオ」  
国産・特別栽培米のもち米と米麴、自家製本格焼酎を用い、伝統製法で作られる上質な甘さと旨味、まろやかなコクを持つ「三河みりん」を使ったveganアイス。  
みりんを贅沢に半量まで煮切り、コクと旨みを濃縮し、混ぜ合わせることで、カカオの「芳醇で華やかな香り」を引き立て合う、絶妙な味わいを実現!

\*希望者には「三河みりん げけ」を提供します

【原材料】米麴(国産)、米、ココナッツミルク、有機豆乳、きび砂糖、みりん(もち米、米麴、焼酎)、ココナッツオイル、寒天加工品(粉あめ、寒天)、白キクラゲ抽出物、食物繊維(イヌリン、グルコマンナン)、カカオ豆

\*アイス特設ブースでも販売します

## Yuju Organic

100% Organic & Vegan Ice Cream

【有機JAS&英国ヴィーガン協会認証取得】

2022年7月に発売開始となる100%オーガニック&ヴィーガンのアイスクリームブランド。以下の6フレーバーを販売します

- \*宇治抹茶
- \*焙煎黒胡椒
- \*黒蜜きな粉
- \*至福ストロベリー
- \*キャラメルアーモンドクランチ
- \*ビタースイートチョコレート



「至福ストロベリー」 「キャラメルアーモンドクランチ」

【Instagramフォローキャンペーン実施】  
Yuju Organicのインスタアカウント「@yuju\_organic」をフォローしてくださる皆さまにお好きなシングルカップをプレゼント!  
(無料プレゼントの数には限りがございますので、予定数に達し次第終了致します)

\*「至福のストロベリー」は、アイス特設ブースでも販売します

## FORESTA di OLIO

「Vi Vi VEGAN」

【ヴィーガン認証取得】

- \*ハイビスカスローゼル
- \*豆乳&アーモンド
- \*日向夏

上記の3種類を販売します。

\*「日向夏」は、アイス特設ブースでも販売します

ひゅうががっつ  
\*日向夏(宮崎県産)  
ビーガン認証取得のアイスクリームです。香料、着色料は一切使用せず、宮崎産の無農薬の日向夏を使用しています。安心して人にも地球にも優しいのは当然、品質にもしっかりこだわり、飽きない甘さを求めて丁寧に作りました。日向夏の爽やかでサッパリとした柑橘のソルベはこの暑い季節にピッタリ。元気になるフレーバーです!



## AIN SOPH.

「クッキーアイスサンド 4種」

- \*ピスタチオ  
生のピスタチオを贅沢に使用した濃厚なアイスに自家製レモンピールの香り。
- \*練乳ストロベリー  
フレッシュないちごの粒々と豆乳で作った練乳のとろける味わい。
- \*有機紅はるか  
バニラビーンズたっぷりのバニラアイスと、とろーり甘い紅はるかペースト。
- \*チョコブラウニー  
チョコアイスにチョコブラウニーとくるみがザクザク。チョコクッキーで挟んでチョコ尽くし。



\*出店ブース無し、アイス特設ブースでの販売です

## Paradise Gelato & Donuts

「ジェラート各種」



以上の9ブランドのヴィーガンアイスが出品。

ゼン アイスクリーム <b>ZEN ICE CREAM</b>	アイソフ <b>AIN SOPH.</b>
ユージュ オーガニック <b>Yuju Organic</b> (至福ストロベリー)	フォレスト・ディ・オリオ <b>FORESTA di OLIO</b> (日向夏)
ビート アイス <b>BEAT ICE</b>	さんしゅうみかわ <b>三州三河みりん(株)角谷文治郎商店</b>

上記6ブランドのアイスは、「アイス特設ブース」でも販売します。  
当日までに予告なく変更になる場合がございますので予めご了承ください