

《Sakusaclier- サクサクリエ》では、できるだけ国産やオーガニックの材料を選び、甘味は粗糖や甜菜糖、メープルシロップを使います。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でも手に取りやすいよう、幅広いお菓子作りをしています。

1 サクサクリエ Sakusaclier 【名古屋】



「レモンパイ」

パイ生地に、ほどよい酸味のレモンカードを流し、ほいっぶくれーをたっぷり絞りました。レモンカードはイギリス発祥のクリームで、卵黄やバターが材料ですが、HOBOTAMA やココナッツオイルを使用して植物性に仕立てています。



「ミルクレープ」

クレープ生地に、バニラ香るカスタード入りのクリームを塗り重ねました。クレープ生地とカスタードクリームにHOBOTAMA を使用することで、卵のような風味と歯切れのよさが生まれました。
※香り付け程度に洋酒を使用しています

【お知らせ】「レモンパイ」「ミルクレープ」は23日午前中の到着となりますので、届き次第の販売となります。

2 ゼン ボタニカル アイス ZEN BOTANICAL ICE 【東京】



「ZEN BOTANICAL アイスクリーム3種」

= 地球と身体に優しくヘルシーなスイーツ、ZEN BOTANICAL ICE =
添加物不使用のボタニカルスイーツ、ZEN がリニューアルいたしました！植物性成分のみで作った、次世代のヘルシーフードです。一般的なアイスクリームと比べて、カロリーが約半分、タンパク質は140%とれます！

Sakusaclier × ZEN BOTANICAL ICE

「ヴィーガン クレープシュゼット」

フランスの伝統スイーツをveganで！
キャラメル風味のオレンジソースでクレープを煮たあたたかいスイーツの上に、ZEN BOTANICAL ICE のヴィーガンアイスと『ほいっぶくれー』を上からかけてトッピングしてご提供いたします！

【30食限定】



cotta tomorrow
コラボ限定スイーツ

3 ミノヨ 株式会社 美濃与 【京都】

京都の京菓子原材料の専門店。『京都から和菓子を通じて地域社会を豊かにしたい』という考えのもと、みんなが笑顔になれるお菓子と、大豆だけで作った大豆珈琲をご用意しました。きな粉やわらび餅だけでなく、和素材の最中の皮を使ったタルト等を販売いたします。



「最中フロランタン」



「わらび餅」

4 HIKARI SHOKUDO 【栃木】

栃木県那須塩原市にある『vegan』『organic』をコンセプトとしたヴィーガンレストラン。有機ココナッツオイルで揚げたドーナツに自家製のクリームをたっぷりと詰めたクリームドーナツやシンプルなリングドーナツは大人気商品。ドーナツ、焼き菓子、パンなどは全て有機スペルト小麦粉を使用しており、小麦の豊かな風味をしっかりと感じていただけます。



「ソフトクリーム」

乳製品など不使用のヴィーガンアイスクリーム。濃厚でクリーミーな口溶けをお楽しみ頂けます。



「VEGAN たまごサラダサンド」

見た目も味も『たまごサラダ』。本物と間違える方の多いVEGAN たまごサラダを有機スペルト小麦のコッペパンにサンド！



「リングドーナツ各種」

有機ココナッツオイルで揚げたスペルト小麦100%の天然酵母ドーナツ。生地はフワッとモチッとした食感です。



「カネルブッレ」

古代小麦の少しハードなパン生地。たっぷり入った有機シナモンの香りと有機シュガーのカリカリとした食感をお楽しみください。

5 イーエム EMウェルネス暮らしの発酵ライフスタイルリゾート 【沖縄】

沖縄県の中部エリア、「北中城村」にある発酵とウェルネスをコンセプトにしたホテル。ホテルで提供しているヴィーガンスイーツやパンは、パティシエやブーランジェの経験と知識をベースに、甘酒、みりん、塩麹や自社で開発した発酵液など、ホテルコンセプトでもある発酵を取り入れて、ココロもカラダも元気になるメニューの開発をしています。また、宿泊でもヴィーガン対応のプランを提供している。



「マンゴーローケーキ」



6 ココノ COCONO 【東京】

からだど地球に優しいココナッツヨーグルト。100%植物性。少量生産。プラスチック不使用。日本製。おいしくて濃厚でクリーミー。すべてのヨーグルトは、再利用可能なガラス瓶入りで、使い捨てのプラスチックは一切使用していません。



「ココナッツヨーグルト」

7 ヴィーガンカフェリラ Vegan cafe lilla 【兵庫】

Vegancafe lilla (リラ) は兵庫県淡路島の東側、太平洋に面した“東浦”にあります。乳製品、卵、白砂糖、グルテン食材不使用、プラントベースのみで作られた体に優しいスイーツです。淡路島の太陽をたっぷり浴びた食材も加わりパワーあふれる安心できる品々をこの機会に是非ご賞味くださいませ。



「ヴィーガンジェラート」



「焼き菓子」

コッタ トゥモロー
8 cotta tomorrow

「cotta tomorrow」とは・・・お菓子・パン制作の専門サイト「cotta」が2023年5月に立ち上げた新ブランド、プラントベースやグルテンフリー、オーガニックをベースにした食材とレシピと情報をお届けしています。

ブースでは、【SNS フォローキャンペーン】や実際に「cotta tomorrow」で販売しているプラントベース食材の試食をおこないます。詳細はブースでご確認ください。

【SNS フォローキャンペーン】



【先着順】
「cotta」のオリジナル米粉
パンミックスをプレゼント！

「cotta tomorrow」で販売しているプラントベース食材の試食



【先着順】
豆乳クリームバター
「ソイレブール」



【先着順】
豆乳チーズクリーム
「マメマージュ」

9 ピタゴラスイーツ 【名古屋】

愛知県名古屋市で本格的な植物性スイーツを創作、販売しています。天然酵母で発酵させて焼き上げたオリジナルの焼き菓子、米粉を使ったお菓子を中心に販売させていただきます。



ピタゴラスイーツのオーナーパティシエール、山崎友紀は「JAPAN VEGAN 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、酵母を加え、低温長時間発酵させることで、深い味わいとコクを引き出しました。



「チョコバナナクレープ」

一枚、一枚丁寧に焼かれた生地の上に、たっぷりの豆乳カスタード、バナナとチョコの不動の組み合わせで包みます。



「米粉のバナナマフィン」

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。



「ブルーベリー
レモンポピーシードケーキ」

レモンのパウンドケーキに、オーガニックブルーベリーをたっぷりつけて、焼き上げました。レモンアイシングがアクセント。



「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。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



「豆乳バニラプリンぷりん」



忘れられないとまらない、やみつきになるとろみと口どけ。一度食べると、今度は絶対バケツでたべたい！っていいくなるプリンちゃんです。



「ベリーベリースコーン」

ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーをたっぷり加え、しっとりした食感に焼き上げたスコーン。

10 PLANT BASED TOKYO 【東京】

地球とカラダにやさしい植物由来のプラントベース専門店。じっくり焼き上げたやさしい甘みの焼き芋ワッフルをご用意しています。



「焼き芋ワッフル」 

11 Vegan Sweets & Deli 3beans 【北海道】

北海道札幌市で、北海道産の古代小麦（スペルト小麦）と無農薬ゆきひかり米粉のヴィーガン焼き菓子販売しています。使用する原料は可能な限り、北海道産の自然栽培・有機栽培の野菜や果実、それからフェアトレードのもの。生産者の方々の想いも大切にお作りしています。



「北海道産スペルト小麦のマフィン」



「グラノーラ」

スイーツ セレクトショップ

12 sweets select shop

全国から選りすぐりのヴィーガンスイーツを集めた特設ブース【VEGAN SWEETS SELECT SHOP(ヴィーガンスイーツセレクトショップ)】人気店のスイーツを一挙にご購入いただけるSHOPです

「エキゾチック・エビス」

マンゴーなどのエキゾチックフルーツの軽いムース。キャラメルバナナを焼き込んだチャイスライスダイヤモンド。



「ヴィーガン ガトー・バスク」

バスク地方の伝統菓子をグルテンフリーヴィーガンで。ケーキとクッキーのあいだのような生地でカスタードをサンドして焼き込みました



「ケーキ仕立てのヴィーガンバターサンド『キャラメルサレ』」

サブル・カカオでRawチョコクリーム、塩キャラメルクリーム、プルーンのラムバナナ煮をサンド。



パティスリー ユーピューピ 【滋賀】

豊富な種類のグルテンフリーヴィーガンスイーツを常時販売。既製のヴィーガン材料等も一切不使用、液体油も不使用で、プーフアフリーも取り入れ、美味しく美しいヴィーガンスイーツを提供しています。



パティシエール 小久保有美は、「JAPAN VEGAN AWARDS 2022」パティシエ賞 受賞。

「ケーキ仕立てのヴィーガンバターサンド『ローズ・リチ』」

無農薬のバラと木苺のクリーム、バラジャム、ライチジュレのサンド



「ピスターシュ・ショコラ」

ピスタチオRawムースの中にとろりとした近江木苺ジュレ。ショコラとほうじ茶の生地、Rawチョコクリーム、ピスタチオブラン。



ひなたとゆめcafe 【千葉】

食べて健やかになるプラントベースのお菓子やさん。規格外野菜をおいしいスイーツへアップサイクルするフードロス削減活動にも取り組んでおります。



「有機いちごのクッキー&クリーム」

ブラックココア生地に、豆乳ヨーグルトベースのさっぱりとした有機いちごココナッツチーズクリームをはさみ、上に自家製いちごみるくホイップとブラックココアクッキーサンドをのせた見た目もかわいい一品です

ニブノイチ カフェ

1/2cafe 〔岐阜〕

岐阜の自然豊かな環境でお店をopenしております。
厳選した素材を使用しお食事、スイーツ
をご提供させていただいております。



「VEGAN ティラミス」

口溶けの良いホイップクリームとスポンジ
ケーキに染み込むオーガニックカフェインレ
スコーヒーの風味豊かなティラミスです。



「キャラメルナッツショートケーキ」

キャラメリゼしたナッツとキャラメル風味の
ホイップクリームが特徴のケーキ。カフェイ
ンレスコーヒー使用。



「RAW マンゴーケーキ」

フレッシュマンゴーとドライマ
ンゴーを使用した濃厚な風味を
お楽しみ下さい



「RAW レモンケーキ」

フレッシュレモンの香りが口の中
に広がりとても爽やかです。
レモンの酸味もしっかりと味
わっていただけます。



「クッキー&ベリーショート」

手作りの豆乳ホイップとブラック
ココアクッキーとの相性がとても
良いケーキとなっています。スポン
ジの間にはベリーコンポートを入
れました。



「レーズンバターサンドクッキー」

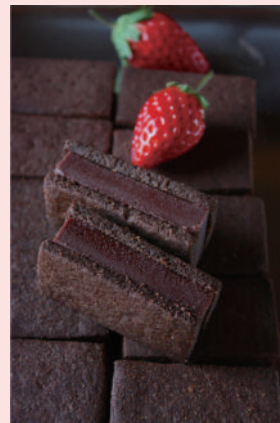
ザクザクの分厚いクッキーにカ
シューナッツのクリームとたっぷ
りのレーズンをサンドしました。



こいちゃ 「濃茶ミルクレープ」

抹茶クレプ、抹茶クリーム、粒あんを層にしました。

【お知らせ】「濃茶のミルクレープ」は23日午前中の到着となりますので、届き次第の販売となります。



「ガナッシュサンド」

カシューナッツベースのガナッ
シュをクッキーでサンドしました。
(ラズベリー・ラムレーズン2種)



「クッキーアソート」

米粉とオートミールを使用したク
ッキーの4種あそと、ビーガングルメ
祭り限定商品です。



ヒカリ ショクドウ

HIKARI SHOKUDO 〔栃木〕

* ブース販売とスイーツセレクトショップでの販売と販売メニューが異なります



「ホイップクリームドーナツ」



「キャラメルホイップドーナツ」



「モカホイップドーナツ」



「ボストンクリーム」



「塩あんホイップクリーム」

ショウチクエン

13 株式会社松竹園 【東京】

私たちは、
 「日本にヴィーガンの選択肢を増やしたい」
 「海外から来た旅行者が外食に困らないようにしたい」
 「地球環境や動物の命、お客様の健康を守りたい」
 「アレルギーをお持ちの方にも、アレルギーを持っていない方と同じようにケーキを食べてほしい」
 という思いから生まれたオリエンタルヴィーガンの食品の会社です。



「レインボーケーキ」



「ほうれん草マフィン」



「レモン紅茶マフィン」



「モンブランケーキ」



グリーンポスト マフィン

14 GREENPOST MUFFIN 【東京】

自然、動物、ヒトを大切に。全品 vegan& グルテンフリー、有機野菜やこだわりの詰まった材料を使用した『未来がちょっとよくなる』マフィンや焼き菓子を販売しております。
 全品 VEGAN・グルテンフリー。乳・卵・白砂糖・蜂蜜・小麦粉不使用です。
 小さなお子様も、アレルギーを持つ方も、動物性食材を避けたい方も、どなたも一緒に安心してお召し上がりいただけます。



「グルテンフリーマフィン各種」



ブラウンライスカフェ

15 Brown Rice Cafe 【埼玉】

Brown Rice Café の「オーガニック焙煎玄米製品」の特徴は「炭窯焙煎」です。一般的な「玄米コーヒー」は、ガスや電気の熱で焙煎しますが、私たちは、長野の深い山あいで、炭窯の「余熱」だけを利用して国産有機玄米を丁寧に焙煎します。カフェインフリーのオーガニック製品なので、お子さまや授乳中の方も安心してお召し上がりいただけます。グルテンフリー、ヴィーガンスイーツの材料にも最適です。



「焙煎玄米スノーボールクッキー」 「ヴィーガン米粉クッキー」

ユースーク

16 USOUQ 株式会社 【東京】

デーツの甘みと旨みをふんだんに活かしたデーツ菓子と、日本の方々にも食べやすい厳選したデーツを試食と共に販売いたします。食品添加物不使用のヴィーガンスイーツをぜひ食べて来てくださいね。



「デーツ焼き菓子」等

17 KARMA BITES 【神奈川】

英国生まれ、ロータスシードでできた自然派スナック「Karma Bites (カルマバイツ)」。「美味しさに妥協することなく、体にうれしいものを」という考えのもと、Karma Bitesはロータスシード(ハスの実)をはじめとする厳選された植物性原料のみでつくられた新タイプのナチュラル系スナックです。



オーガニックファーム

19 organic farm ないろ工房 【愛知】 

ヴィーガン & グルテンフリーの焼菓子店です。白砂糖や特定原材料は使っていません。

小麦のような食感と、見た目の楽しさを追求しています。

満足感と食後の軽やかさが同居したお菓子を、ぜひご賞味ください。



ドーター・ブティック

20 DAUGHTER BOUTIQUE 【東京】 

一番人気のクッキー缶シリーズの他、いろいろ少量ずつお試しいただける個包装のクッキーやパウンドケーキ、タルト・ケーキ類、ブランド創業時から続くマフィンをお楽しみください。当店パティシエによる2023年4月にデビューしたばかりの新ブランド VEGAN PATISSERIE TRIA (ヴィーガンパティスリー・トリア)の商品もお求めいただけます。



「クッキー缶」各種

新ブランド
「VEGAN PATISSERIE TRIA」

さんしゅうみかわ

すみやぶんじろうしょうてん

21 三州三河みりん角谷文治郎商店 【愛知】

1910年創業。みりんの本場・愛知県三河にて伝統的なみりんを100年以上造っている蔵元です。こうじの力だけで、もち米の美味しさを引き出したのが「三州三河みりん」、「有機三州味醂」です。

今回は特別に「三河みりんアイス」を販売致します。



「三河みりんアイス」

ポニカ

22 Ponica 【東京】 

「Ponica」という商品は海外では既に認知度が高く広く普及している「ライスケーキ」という、米粉を用いたお菓子です。長野県産のミルクィークイーンを100%使用、グルテン・砂糖・化学調味料が一切含まれていないため、幅広い層の方々に安心して美味しく食べていただける商品となっています。



23 HOKKAIDO TABLE ARTESTAND 【北海道】

ヴィーガンスコーン・カヌレなど焼き菓子をメインに「Ethical and Beauty」なグラノーラやグルテンフリークッキー、ショートブレッド、北海道のフルーツを使ったジャムを販売。食べる人が「笑顔に、豊かな気持ち」になれる事を想いながら、心とカラダに優しい「北海道の“美味しい”」をここから・・・。



24 発酵クオリア 【山梨】

《発酵クオリア》の店主、宮治清子は、パンを焼き始めて、約20年！ビーガンのお菓子・パンを焼き始めて、6年になります。今年の春、カフェをオープンいたしました。みなさまと、お逢いするのを楽しみにしています。



「カンパーニュ」



「竹炭入りのバゲット」

25 ナチュラルスイーツ工房ポラジョア 【神奈川】

神奈川、西湖（さいしょう）二宮にて、お菓子の販売をしています。身体に優しい食材を厳選し、素材の味を大切に一つ一つ丁寧にお作りしています。冷蔵商品もございますので、保冷バッグをお持ち頂けると幸いです。



「米粉のタルト 各種」



Gluten free

cotta
tomorrow

コラボ限定スイーツ



「パインココナッツタルト」



Gluten free

石垣島のセイモリファームさんの甘酸っぱくてジューシーなピーチパインを使った米粉のタルトです。クリームは、ソイヨーグルトクリームで夏らしく爽やかに仕上げました。米粉は、茨城の農家さんのどんぐりていさんの自然栽培玄米粉を使用しています。

アトリエ・ティーダヌファ

26 Atelier TiDANEFA 【東京】

ヴィーガン・スイーツ専門の教室&パティスリー Atelier TiDANEFA（アトリエ・ティーダヌファ）は、`細胞を満たす、ナチュラルスイーツ`をコンセプトに、2021年9月、東京都町田市成瀬ヶ丘の地にオープンしました。

材料選びは、`化学物質に過敏なオーナーが食べられるもの`が基準。カラダは食べたものでできているから、できるだけ低GI値の甘味料、オーガニック、自然栽培、無添加のものを 사용합니다。



Eclair chocolat classique

シュー生地に濃厚なクリームショコラ
香ばしいピーチナッツ、アリバ種ショコラ



Focaccia de Yanagishita-homugi

東京都の在来種・柳久保小麦のスコーン
リビート率98%!



Gluten free Cannelloni de Boudicau

グルテンフリーだって
本場のカヌレみたい!



Gluten free



Pineapple Cakes!

ジューシーで濃厚な台湾パイナップル
がたっぷり〜♪



Gluten free

27 アグリカフェあまてる 【長野】

長野県上田市で vegan glutenfree 菜膳や Rawfood のお料理教室や Rawsweets のオンラインショップをしておりますアグリカフェあまてると申します。

当日は、筑波乳業さんの食物繊維入りの濃いアーモンドミルクを使用しました腸活 Raw sweets や Raw アイスクリーム、濃いアーモンドミルクをお持ちいたします。



28 フォレスト・ママ 【東京】

国産米粉を使用、卵・乳・白砂糖を使わない、植物性 100%、プラントベースの焼菓子店です。使用する原材料は店主が納得した素材の良いものを、可能な限りオーガニックの食材、小麦のコンタミが無いものを選んでいきます。元氣と笑顔の源は「食べること」おやつは人と人を繋ぐ大切な「うるおい」アレルギーやダイエット、健康管理を超えて美味しい笑顔がこぼれるおかし作りをします。



「タルト」 
 Gluten free



「カヌレ」 
 Gluten free



「マフィン」 
 Gluten free

29 小音 【神奈川】

米粉の甘酒ドーナツは生地に国産の米粉、甘味には自然栽培の玄米甘酒のみを使用し、甘さを極力控えた軽食代わりになるお菓子です。100% 植物性の材料で作られたグルテンフリー、シュガーフリー、ナッツフリーのお菓子です。ふんわりと優しい味わいが、心も身体も満たしてくれます。油で揚げず、オープンでじっくり蒸し焼きにすることで、ヘルシーな仕上がりに。



「米粉の甘酒 / 酒粕ドーナツ」 各種 
 Gluten free



「古代小麦の甘酒スコーン」

30 bienvenue! 【東京】

ヴィーガン & グルテンフリーの焼菓子店です。白砂糖や特定原材料は使っていません。小麦のような食感と、見た目の楽しさを追求しています。満足感と食後の軽やかさが同居したお菓子を、ぜひご賞味ください。



「クッキー」 各種 
 Gluten free



「あんこクランブルクッキー」 
 Gluten free

クッキー生地とアーモンド香るホロホロクランブルの間に、北海道産小豆とてんさい糖で炊いたあんこをサンドしました。サクサクの中から現れる濃厚あんこ、どこか懐かしい和洋折衷。暑い時期ですが、ヴィーガン & グルテンフリーならではの、軽やかな食後感です。冷房で身体が冷える時期です、温かいお茶と一緒に、沁み入る甘さを楽しんで下さい。

cotta
tomorrow
コラボ限定スイーツ

ツインズベイク
31 twinsbake 【宮城】

「女性はいつでもキレイでいたい」という思いは永遠に変わらないということ。という想いで立ち上げた vegan sweets & bagel 店。できるだけ身体に優しい、糖質の低いおからパウダーやミネラル豊富な玄米粉、有機アガベシロップ、ピュアメープルシロップなど素材にこだわって作った“卵、乳製品、白砂糖不使用”中には小麦粉不使用のヴィーガンスイーツです。

風味が濃厚な北海道産キタノカオリをベースに国産白神こだま酵母を使用して自然な旨味を生かし、お塩も伊豆大島からとれた、国産 100% のものを使用するなど素材にこだわってひとつひとつ丁寧にしております。



「小麦粉不使用ホワイト
 チョコシラスケーキ」

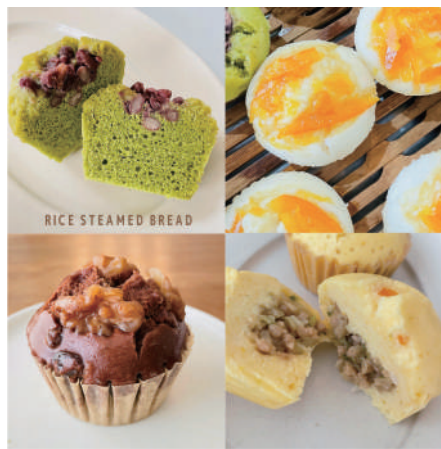


cotta
 tomorrow
 コラボ限定スイーツ



ネモフィラ
32 Nemophila. 【静岡】

ギリシャ語で“nemos「小さな森」、”phileo「愛する」”という意味を持つ Nemophila。小麦・卵や乳製品（動物性）・白砂糖不使用のお菓子で皆様に暖かな時間と小さな幸せをお届けできれば幸いです。



プラントベースドデリアンドスイーツアイカ
33 PLANTBASED DELI&SWEETS aika 【東京】



「体にも地球にも優しいプラントベースをもっと身近な選択肢に！」というコンセプトで、100%植物素材・小麦粉不使用のスイーツを手作りしています。オーガニックを中心に良質で栄養価が高い食材を集め、甘さや油分を控えつつ美味しくかわいく元気が出る、栄養補給ができ心身の健康につながるスイーツを目指しています。

34 ほーぷバーガー 【香川】

香川県の田舎町で営むヴィーガンのハンバーガー屋さんです。香川県で 300 年続く「ぎょうせん飴」や北海道産小麦粉を使用したガトーショコラやお豆腐ドーナツ、クッキーなど素朴で優しいスイーツを日々心を込めて作っています。



ビーグリーンバイキエロコーヒー
35 Be green by KIELO COFFEE 【東京】

身体と環境にやさしいコーヒータイムをコンセプトにもつ「ヴィーガン焼き菓子」と「浅煎りの自家焙煎コーヒー」のお店です。



36 本気のどらやき (Enny inc.) 【東京】

地球とカラダにやさしい植物由来のプラントベース専門店。
じっくり焼き上げたやさしい甘みの焼き芋ワッフルをご用意しています。



37 ぐらんきー by green GRANOLA 【愛知】

ぐらんきー by green GRANOLA は、日本を含む世界各地から選び抜いた安心で安全なビーガン素材を使用し、日本の地で一つ一つ丁寧に作っています。



38 オーガニック日本茶専門店RICCO 【東京】

リッコ

「じぶんではさむ、サクサクもなか」国産のもち米を使用した香ばしい最中に、甘さ控えめの北海道産あずきをたっぷり挟んで、サクサクした食感をお楽しみいただけるおやつです。



こどもといっしょに、やさしいおかし

RICCO

39 nagomi. 【神奈川】

ナゴミ

nagomi. は、常に既存の考えに囚われない独自の新しいお菓子作りを目指しています。

日本人の食に対する探究心と向上心を反映したお菓子の数々で、驚きや感動といった、感情を揺さぶる新たな“食体験”をお楽しみください。



40 VEG MAMA SALON

ベジママサロン

ベジママサロンは、オンラインでプラントベース栄養学やお料理を学ぶグループで、今回は世界中で活躍してるのメンバーたちが集い、焼き菓子、ヴィーガンTシャツ、エプロン、トートバッグ、などの販売をします。



今回のビーガングルメ祭りでは、お菓子・パン制作の専門通販サイト「cotta(コッタ)」の新ブランド「cotta tomorrow(コッタ トゥモロー)」とコラボした限定スイーツも登場します!!

サクサクリエ

1 Sakusaclier



「ヴィーガン クレープシュゼット」

フランスの伝統スイーツをveganで! キャラメル風味のオレンジソースでクレープを煮たあたたかいスイーツの上に、「ZEN BOTANICAL ICE」のヴィーガンアイスと『ほいっぶくれーる』を上からかけてトッピングしてご提供いたします!

9 ピタゴラススイーツ



「ラズベリー&カカオ NY チーズケーキ」

豆乳から作った自家製ヨーグルトに、ペルー産のカカオバターをプラス。湯せん焼きすることで濃厚でリッチな味わいに仕上げました。カカオがほのかに香るココのあるチーズクリームと、ラズベリーの酸味の絶妙な組み合わせをお楽しみください。



Gluten free



「エキゾチック.エビス」

マンゴーなどのエキゾチックフルーツの軽いムース。キャラメルバナナを焼き込んだチャイスパイスダイヤモンド。



Gluten free

パティスリー ユーピューピ

(12 sweets select shop内)



「ピスターシュ.ショコラ」

ピスタチオRaw ムースの中にとろりとした近江木苺ジュレ。ショコラとほうじ茶の生地、Raw チョコクリーム、ピスタチオブラン。



Gluten free

ひなたとゆめcafe

(12 sweets select shop内)

ニブノイチ カフェ

1/2cafe (12 sweets select shop内)



「RAW マンゴーケーキ」

フレッシュマンゴーとドライマンゴーを使用した濃厚な風味をお楽しみ下さい



Gluten free



「RAW レモンケーキ」

フレッシュレモンの香りが口の中に広がりとても爽やかです。レモンの酸味もしっかりと味わっていただけます。



Gluten free



「クッキー&ベリーショート」

手作りの豆乳ホイップとブラックココアクッキーとの相性がとても良いケーキとなっています。スポンジの間にはベリーコンポートを入れました。甘酸っぱいベリーがアクセントとなり、とても風味の良いケーキになりました。



Gluten free



「有機いちごのクッキー & クリームボンボン」

ブラックココア生地に、豆乳ヨーグルトベースのさっぱりとした有機いちごココナッツチーズクリームをはさみ、上に自家製いちごみるくホイップとブラックココアクッキーサンドをのせた見た目もかわいい一品です



Gluten free

28 フォレスト・ママ



「フランボワーズカヌレ」

フォレストママのカヌレに NEW フレーバーが登場!カリッとモチモチ食感の中にフランボワーズソースをぎゅっと閉じ込めました。フランボワーズのキュンとするスイーツを是非お楽しみください。



Gluten free

ビアンヴェニュー

30 bienvenue!



「あんこ クランブルクッキー」

クッキー生地とアーモンド香るホロホロクランブルの間に、北海道産小豆とてんさい糖で炊いたあんこをサンドしました。サクサクの中から現れる濃厚あんこ、どこか懐かしい和洋折衷。暑い時期ですが、ヴィーガン & グルテンフリーならではの、軽やかな食後感です。

冷房で身体が冷える時期です、温かいお茶と一緒に、沁み入る甘さを楽しんで下さい。



Gluten free

ツインズベイク

31 twinsbake



「小麦粉不使用ホワイトチョコシトラスケーキ」

しっとり感のある小麦粉不使用生地に、まろやかなホワイトチョコをイメージしてカカオバターを練り込んだ、ふわっとホワイトチョコが香るスポンジケーキ。アクセントとして、中央に自家製レモンカードを流し込み、濃厚なホワイトチョコ × 爽やかなレモンの相性抜群の組み合わせ。デトックス意識でおからパウダーを取り入れた小麦粉不使用ケーキを是非お楽しみください



Gluten free

25 ナチュラルスイーツ 工房ポラジョア



「パインココナッツタルト」

石垣島のセイモリアームさんの甘酸っぱくてジューシーなピーチパインを使った米粉のタルトです。クリームは、ソイヨーグルトクリームで夏らしく爽やかに仕上げました。米粉は、茨城の農家さんのどんぐりていさんの自然栽培玄米粉を使用しています。



Gluten free