

138mm (内側)

B'

141mm

A'

141mm

本部

- 70 テーブルマーク株式会社
- 69 株式会社かるなあ (Karuna)
- 68 ピタゴラスイーツ
- 67 プボンディーヌのやさしいおやつ
- 66 ヨジュ オーガニック Yuju Organic
- 65 レクトサンドカフェ
- 64 グリーンフードキャンパー GREEN FOOD CAMPER
- 63 菓子うつろひ
- 62 ガトグリュック GATOGLÜCK
- 61 ウメコーヒースタンド ume. coffee stand
- 60 オタフクソース株式会社
- 59 株式会社グローバル
- 58 テラフーズ TERRA FOODS
- 57 アシタビ Ashitabi
- 56 フラットナインカフェ Flat9cafe
- 55 キャノラフラワー canola flower
- 54 村上メリヤス
- 53 ゼンショップ
- 52 豆と月
- 51 ツインズベイク twinsbake
- 50 にじいろ kitchen
- 49 ラヴィスト トーキョー LOVST TOKYO
- 48 本気のどらやき

- 78 ルナバーガー LUNA BURGER
- 77 ローカールスプーン LOCALSPOON
- 76 ポタジェララ
- 75 ソイクル Soyacle
- 74 キヴィオラ kiviola
- 73 ヴィーガンレストラン イチアザブ
- 72 おおいずみこうじょう 大泉工場
- 71 イマリブチョコレート imalivechocolate
- 41 ゼンハート ZENHeart
- 42 スコーン専門店 iro
- 43 畑の贈り物
- 44 ユースーク USOUQ 株式会社
- 45 カルマバイツ KARMA BITES
- 46 アルテスタンド ARTESTAND
- 47 ティーズ T's レストラン



- 9 ビーグリーンバイキエロコー Be green by KIELO
- 8 アトリエユキ Atelier Yuki
- 7 サンドイッチラボ SANDWICH LAB
- 6 ニュージースタイル nz style
- 5 アトリエ・ティータヌファ Atelier TiDANEFA
- 4 ソミート お豆腐の染野屋 /Someat
- 3 マリンフード株式会社
- 2 グリーンキューピー GREEN KEWPIE
- 1 JUNP ジャンプ 1~全国プラントベース大学ネットワーク~ GREEN KEWPIE / 雪印
- 23
- 22
- 21
- 20
- 19
- 18
- 17
- 16
- 15
- 14
- 13
- 12
- 11
- 10
- 32 スタイルテーブル style table
- 33 ホットソースバー Hot Sauce Bar
- 34 ボヌール Bonheur
- 35 三州三河みりん (株) 角谷文治郎商店
- 36 小音 ことり
- 37 サン・クロレラジャパン株式会社
- 38 エイスノ ASNO
- 39 プラントベースデリ&スイーツアイカ PLANT BASED DELI&SWEETS aika

- 10 プレマルシェジェラテリア
- 11 ウッドベリーコーヒー WOODBERRY COFFEE
- 12
- 13 プラントベースド トーキョー PLANT BASED TOKYO
- 14 アンリロ
- 15 ミノリ MINORI 工房
- 16 オーガニックカフェ organic cafe ごぼん
- 17 日ノモトブルーイング
- 18 ココナツグレン
- 19 フルウント甲府
- 20 れらカフェ
- 21 ニコニコレストラン
- 22 フォレスト・مام forest・mam
- 23 発酵フード株式会社
- 24 ヒカリショクドウ HIKARI SHOKUDO
- 25 プラントラック PLANTRUCK
- 26 ガンモ. ganmo. バーガー
- 27 野菜料理専門店リニーオ
- 28 ナチュラルスイーツ工房 ポラジョア
- 29 スローコーヒー SlowCoffee
- 30 ピンチオブソウルビーガン PINCH of SOUL VEGAN
- 31 ひなたとゆめ cafe

木場駅 KIBA sta.

40 ヴィーガン スタンダード ジャパン Vegan Standard Japan

# TOKYO VEGAN GOURMET FESTIVAL

10:30~16:00  
入場無料

JAPAN PLANT BASED MARKET ASSOCIATION

後援:江東区

## 【ビーガングルメ祭り 会場内ルール】

- ご来場誠にありがとうございます、以下の注意事項・ルールに沿ってお楽しみください。
- \* 記載の出店ブース名・販売物、出店位置は予告なく変更になる可能性があります。
- \* 会場内にゴミ箱はありませんので、飲食後のゴミは購入したブースへ返却してください。
- \* 10時30分より前には出来ません、ご協力ください。
- \* ビーガングルメ祭り会場内での許可のない「出店ブース」「来場者」への営業行為、訴求行為は禁止です
- \* お祭りの運営・または他のお客様のご迷惑になる行為はご遠慮ください。

No1「JUNP」ブースでアンケートに答えると、以下の  
**Plant based 新商品サンプル**をプレゼント!!

**雪印メグミルク**

**NEW** えんどう豆の  
ピードリンク

\* えんどう豆たんぱくを使用した  
プラントベース 飲料。

\* 1本 53kcal、低糖、低脂肪。

\* ほのかな豆の味わいが感じられ、  
毎日続けやすい風味設計。



グリーン キュービー  
**GREEN KEWPIE**

**NEW** 植物生まれの  
マヨネーズタイプ

\* 植物生まれのマヨネーズタイプ  
調味料 キュービーの独自技術により、  
マヨネーズらしいコクとうま味が楽しめます。

\* 画像と実際のサンプル品とは異なります



\* 画像はイメージです、実際のサンプル品とは異なります、詳しくは「junp」ブースでご確認ください

No66 ユージュ オーガニック Yuju Organic アイスクリーム 各種	No4 株式会社染野屋 /SoMeat (ソミート) ソミート プレーン	No5 アトリエ・ティダヌファ Atelier TiDANEFA ジェラート 各種	No10 プレマルシェ ジェラテリア ジェラート 各種
No25 プラントラック PLANTRUCK VEGAN バーガー	No45 カルマバイツ KARMA BITES 英国生まれの自然派スナック 「Karma Bites」各種	No37 サン・クロレラジャパン サン・クロレラ A	No49 ラヴィスト トーキョー LOVST TOKYO ヴィーガンレザー雑貨
No71 イマリブチョコレート imalivechocolate チョコレート	No73 ヴィーガンレストラン イチアザブ ヴィーガンうなぎちらし	No70 テーブルマーク株式会社 豆乳クリーム ロールケーキ各種	No20 れらカフェ ひえフィッシュバーガー
No21 ニコニコレストラン タイベジ弁当	No33 ホットソースバー Hot Sauce Bar クラフトホット ソース 各種	No72 大泉工場 シナモンロール	No23 発酵フード株式会社 PLANT-BASED HOT DOG
No36 ことり 小音 ドーナツ各種	No78 ルナバーガー LUNA BURGER ルナバーガー	No74 キヴィオラ kiviola チーズケーキ	No22 フォレスト・مام forest・mam カヌレ
No60 オタフクソース 株式会社 ソース焼きそば	No48 本気のどらやき イベント限定フレーバー販売!! 本気のどらやき	No26 ガンモ、 ganmo、バーガー ガンモバーガー	No40 ヴィーガン スタンダード ジャパン Vegan Standard Japan 高品質ヴィーガンレザー靴 ヴィーガンレザー靴

## Pic up vegan gourmet!

No69「かるなあ」 豚豚ジャンボ串カツ かるなあ看板メニュー!他にはない唯一無二のジャンボサイズ!お好きなソースをたっぷりかけてお召し上がりください!	No69「かるなあ」 vegan カツサンド 創業当初から愛されている、元祖ベジカツサンド/五章不使用のオリジナルソースが絶妙で大人気です!	No69「かるなあ」 vegan お寿司 2種 かるなあ職人が手作りするvegan寿司が復活!「茄子と生湯葉のパッテラ寿司」と「ゆばと豆腐の炙り蒲焼き寿司」2種
No3「マリンフード株式会社」 ヴィーガンシリーズ *私のヴィーガン植物シュレッド、 *私のおいしいヴィーガンソフト、 *ヴィーガンホットケーキ、 *植物バター、等 動物性原料不使用、アレルギー原料 28 品目不使用!美味しさにこだわった商品です。		

グリーン キュービー  
**No2「GREEN KEWPIE」**

植物生まれのマヨネーズタイプ  
植物生まれのカルボナーラ  
植物生まれのポロネーゼ  
植物生まれのシーザーサラダドレッシング  
植物生まれのごまドレッシング  
HOBOTAMA ス克蘭ブルエッグ風  
HOBOTAMA 加熱用液卵風

**GREEN KEWPIE**

「GREEN KEWPIE」はプラントベースフードなど「サステナブルな食」を展開する新ブランドです。



ヒカリシヨクドウ No24 HIKARI SHOKUDO ドーナツ各種	No68ピタゴラスイーツ 天然酵母のドフィア 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、深い味わいとコクを引き出しました。	No68 ピタゴラスイーツ 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。
ティーズ No47 T'sレストラン パエリアドリヤ	ティーズ No47 T'sレストラン グリルソイミート弁当	No13 プラントベースド トーキョー PLANT BASED TOKYO vege白湯醤油ラーメン

\* 記載のグルメは予告なく当日までに変更になる可能性がありますのでご了承ください