

ドリンクだけじゃない！美味しいフードメニューまで！ 都内で続々とアーモンドミルクの新メニューが登場中！

いよいよ！アーモンドミルクが都内のおしゃれカフェで続々登場！

ヘルシーで、ビタミンEを豊富に含み、アーモンド本来のやさしい甘みとコクを味わえる注目のアーモンドミルク。今ではドリンクだけではなく、アーモンドミルクを使ったフードメニューも登場するなどの広がりを見せています。おしゃれなカフェでゆったりとした時間をアーモンドミルクと一緒に過ごしてみるのはいかがでしょうか？

4月24日(月)スタート わなびばKITCHEN333 (03-3662-3746 | 馬喰町)

お店独自の製法でつくる「生絞アーモンドミルク(400円)」はやさしい甘さとコクが特長。とてもなめらかなアーモンドミルクで、初めてアーモンドミルクを飲む人にもオススメな一品です。アーモンドパルプと米粉で作られた、モチモチとした食感の「アーモンドおからのビスコッティ(3本・280円)」もオススメ。アーモンドミルクとの相性バッチリなこだわりのメニューが充実しています。

- ▶東京都中央区東日本橋3-3-3 1F 11:30~21:00 (20:30 L.O.)
※定休日：第2・4水 17:00以降(16:00L.O.)
土・日・祝ほか年末年始・GW・お盆休
- URL : <http://wa-kitchen333.jp/>



4月28日(金)スタート GOOD MORNING CAFE 千駄ヶ谷 (03-5775-4800 | 千駄ヶ谷)

カフェラテの牛乳をアーモンドミルクで代用した「アーモンドミルクラテ(HOT/ICE,ともに680円)」。自家製のマーレードを贅沢に使用した「アーモンドミルクのブランジェ マーレードソース掛け(680円)」と、ディナーメニューで食べることができる「モッツアレラとパルメザンのアーモンドミルクピッツァ蜂蜜かけ(1,400円)」は至高の一品。アーモンドミルクをホワイトソースとして使用し、チーズの塩気やローストされたミックスナッツの食感がアクセントに。※ディナーは17:00~22:30L.O.

- ▶東京都渋谷区千駄ヶ谷1-17-1 東京体育館 プール棟 2F
7:00~23:30 (22:30 L.O.) ※不定休
- URL : <http://www.good-morning-cafe.com/top.php>



祝！制定！5月30日は『アーモンドミルクの日』

5月30日は『アーモンドミルクの日』として、一般社団法人日本記念日協会の認定を受けています。

【記念日の由来】5月30日：アーモンドミルクの日

アーモンドミルクの原材料であるアーモンドは、5月下旬から実がなり始めることから、アーモンドの実(3)が丸く(0 = ○)なる、実(3)が大きく(0 = Oオー)なるころとして、5月30日をアーモンドミルクの日としました。