

## 人気が高まるアーモンドミルク！ 都内でアーモンドミルクを楽しめるお店を研究会WEBサイトにて続々紹介 「わたしの街のアーモンドミルク」連載スタート

### 「わたしの街のアーモンドミルク」の連載がはじまります

アーモンドミルクの魅力や、その栄養素についての情報発信を行う「アーモンドミルク研究会」は、2018年4月6日(金)より都内でアーモンドミルクを楽しめるお店を毎月紹介する連載をアーモンドミルク研究会のWEBページにてスタートいたしましたのでご報告いたします。日々人気の高まりを見せるアーモンドミルク。その高い栄養価と牛乳の代わりに使用できる利便性から、様々な飲食店で活用されるようになってきました。そこでアーモンドミルク研究会では都内でアーモンドミルクを楽しめるお店を取材し、アーモンドミルクメニューの特長などをご紹介します。

### 今月は青山「ELLE café Aoyama」と広尾「nuts tokyo」をご紹介します

最近ではアーモンドミルクを使ったパスタソースやカレー、サラダなど、料理にも活用され、アーモンドミルクメニューは飲み物としてだけでなく、食べ物としてもメニューの幅が広がっています。

#### 【青山】

### ELLE café Aoyama

スタイリッシュな空間で、どこを撮ってもおしゃれなELLE café Aoyamaで提供されている「スムージーボンボン」は、スムージーには乳製品ではなく、香料、着色料不使用のアーモンドミルクを使っています。食べてしまうのがもったいないくらい可愛いルックスです。



スムージーボンボン  
¥1,944(税込)

住所：東京都渋谷区神宮前5-51-8 1F・2F  
TEL：03-6451-1996  
営業時間：CAFE 平日 9:00 - 23:00 / 土日祝 8:00 - 23:00

#### 【広尾】

### nuts tokyo

ナッツ専門店ならではの「自家製アーモンドミルク」は、生アーモンドを惜しみなくたっぷりつかっています。また、白砂糖を使用していないため、すっきりとした甘さで、ゴクゴクと飲めてしまう美味しさです。



自家製アーモンドミルク  
¥800(税込)

住所：東京都渋谷区広尾5丁目1-20七星舎ビル1F  
TEL：03-3442-1518  
営業時間：10:30 - 20:00

### みなさまの街のアーモンドミルクの情報を募集いたします

アーモンドミルク研究会では、アーモンドミルクを楽しめるお店の情報を募集しております。店舗、取扱商品の情報や、おすすめポイントなど下記メールアドレスまでお送りください。  
MAIL:[press@almondm-labo.jp](mailto:press@almondm-labo.jp)



情報提供フォーム