

## アーモンドミルク 研究会

## 巷でじわじわ広がるアーモンドミルクブーム！ 都内のカフェやレストランでアーモンドミルク新メニューが登場中 ドリンクだけじゃない！パスタにサラダにスイーツにも

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、新しくアーモンドミルクメニューを展開する店舗をご紹介します。

美容や健康に関心の高い女性に人気の、「アーモンドミルク」を使ったメニューが都内のカフェやレストランで続々登場しています。植物性ミルクの中でもカロリーが低く、ビタミンEを豊富に含むアーモンドミルクは、ドリンクとしてだけでなく、パスタやサラダ、スイーツのメニューとして楽しみ方が広がっています。

### 可愛くて美味しい！アーモンドミルクの新メニューが続々登場中

## GOOD MEALS SHOP (渋谷 他) 5月15日(火)スタート

カラダに良い素材や手作りにこだわるGOOD MEALS SHOPでは5月15日（火）から、アーモンドミルクを使ったフムスやライスプディング、アイスキャンディなど、新メニューが4品登場します。3月にオープンしたばかりのhello! from GOOD MEALS SHOPなど、GOOD MEALS SHOP全店で楽しめます。



#### ①アーモンドミルクのフムス 350円(税抜)

アーモンドミルクとヒヨコ豆で作るディップは口当たり滑らかで濃厚な一品。クラッカー付き。

#### ②アーモンドミルクと杏のライスプディング 350円(税抜)

アーモンドミルクで作るライスプディングは、甘酸っぱいあんずのジャムと相性が抜群です。トッピングのナッツのかりかりとした食感がアクセントになった一品です。

#### ③アーモンドミルクとバナナのアイスキャンディ 450円 (税抜)

アーモンドミルクをベースにバナナをふんだんに使用した自家製アイスキャンディは、バナナとアーモンドミルクとチョコチップのバランスが絶妙です。

#### ④キャラメルアーモンドミルク 500円(税抜)

赤砂糖(カソナード)で作るキャラメルがカレントウのような風味を醸し出し、アーモンドミルクとカソナードの香ばしい香りが楽しめる一品です。

《提供店舗》

GOOD MEALS SHOP渋谷本店、二子玉川店、  
hello! from GOOD MEALS SHOP (渋谷 | 3/14 new open)

## GOOD LIFE FACTORY (南青山) 4月25日(水)スタート

おいしくてヘルシーなサラダが楽しめるGOOD LIFE FACTORY (南青山) では、夏に向けてビタミンがたっぷり補給できるアーモンドミルクの新しいドリンクメニューが3フレーバー登場しています。1杯あたり、アーモンドが約20～25粒も入っているアーモンドミルクを使用しているため、ビタミンEやミネラル、食物繊維が豊富です。



#### ①ケール抹茶ラテ 650円(税抜)

栽培した「ケール」と薫り高い抹茶と合わせた、スッキリとした味わい。

#### ②アーモンドココビーツラテ 650円(税抜)

季節の野菜「ビーツ」をフレッシュな生の状態でブレンド。ビーツの鮮やかな色が目にも楽しいドリンクです。

#### ③甘酒アーモンドラテ 650円(税抜)

玄米と米糶だけで作った玄米甘酒を使用しています。食物繊維豊富なリッチな風味が特徴です。

## あの人気店でもアーモンドミルクのパスタやデザートが楽しめます！

バーニカウダなど、様々な食のブームを牽引してきたAWkitchenやMr.FARMERでも5月16日（水）からアーモンドミルクメニューがラインナップに加わります。

## AWkitchen（丸の内・青山・二子玉川） 5月16日(水)スタート

AWkitchenと言えばパスタ。生クリームを使用せずに仕上げたアーモンドミルクパスタや、アーモンド感満載のラテ、アーモンドミルクプリンなど、3品が楽しめます。



べっぴんレモンとスモークサーモントラウトの  
アーモンドミルクパスタ 1,890円(税抜)

貝の出汁とアーモンドミルクの濃厚な味わいと、レモンの酸味のバランスが絶妙な一品です。大分県の「べっぴんレモン」という酸味が強すぎず甘みもあるこだわりのレモンを使用し、チーズや生クリームを使わず仕上げています。



アーモンドミルクラテ 600円(税抜)

カップのふちに散りばめられたアーモンドスライスのカリカリした触感が楽しいドリンクです。キャラメルソースとアーモンドミルクの香ばしさが鼻を抜けるドリンクです。



アーモンドミルクプリン  
完熟マンゴーソース 790円(税抜)

ゼラチン不使用のビーガン対応メニュー。マンゴーの果肉とソースがさわやかで、下のプリンにはアーモンドミルクを使っているためカロリーや糖質も抑えられています。クリームにはココナッツも入っておりトピカルな一品です。

## Mr.FARMER（表参道・駒沢オリンピック公園）

動物性のものを一切使わないヴィーガンメニューやグルテンフリーのメニューが楽しめるMr.FARMERでは、アーモンドミルクをかけて食べる、インスタ映え間違いなしのレインボーサラダやスムージー、アーモンドミルクプリンなど3品が登場します。

5月16日(水)スタート



アーモンドミルクと彩フルーツの  
レインボーサラダ 1,390円(税抜)

グラノーラの上にフルーツとエディブルフラワーがトッピングされた色鮮やかな一品です。上からかけるアーモンドミルクのソースは、レモンとアーモンドミルクの相性が抜群で、さわやかな風味がフルーツとグラノーラの甘さを引き立てます。



アーモンドミルクグリーンスムージー  
890円(税抜)

オレンジやキウイ、ケールや小松菜などの食材とアーモンドミルクで作るスムージーは、ビタミンが豊富。食材を惜しみなく使っており、さわやかで飲みやすいですが、満腹感も得られる一品です。朝ごはんやおやつとしてもおすすめです。



表参道店



駒沢オリンピック公園店

## 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。

アーモンドミルクの日

下旬に実がなり始める

5月30日

実が丸く/大きく

