

LINE 登録者限定ブース

VEGAN SWEETS SELECT SHOP GUIDE BOOK



*値段表記は全て税込価格です
*記載のスイーツ・値段は変更になる場合がございます

ピタゴラスweets

「Pythagora sweets」【名古屋】

天然酵母を使ったオリジナルの焼き菓子や、素材を生かしたお菓子は、幅広いお客様に満足していただける、繊細かつ緻密な美味しさが特徴です。全国のビーガングルメ祭りで9年連続スイーツ部門の売上1位を誇る名実ともに No.1 のお店。オーナーパティシエール山崎友紀は「VEGETARIAN AWARDS 2017」パティシエ賞受賞。【出展ブース有り】



天然酵母のドフィノア

ピタゴラスweets人気 No.1 の看板スイーツ。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、深い味わいとこくを引き出しました。サブレ、くるみとレーズンのカaramelクリームとの絶妙な組み合わせをお楽しみください。

★★★★★ ¥650



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、湯せん焼きすることでクリーミーなチーズケーキ風に仕上げました。濃厚なクリームにレモンがさわやかに香ります。

¥580



ココア&豆乳カスタード マフィン（オレンジ）

ふわふわのココアマフィンに、豆乳カスタードをたっぷり絞り、季節の柑橘をのせて焼き上げた限定マフィン。ココア生地、カスタード、ジューシーな柑橘の組み合わせをお楽しみください。

¥500



とろける豆乳抹茶プリン
大納言の煮小豆添え

豆乳カスタードと苺の
米粉のシフォンサンド

米粉のザッハトルテ アプリコットソース添え



ピタゴラスweets Cafe

イートイン専用VEGANスイーツ

【4/30 限定!】「ピタゴラプレート」

¥2,500

4月30日限定でピタゴラスweetsの山崎友紀が
会場で作る特別なヴィーガンスイーツプレートです

*盛り付け・内容は変更になる場合がございます
*無くなり次第終了

ケーキ仕立てのヴィーガンバターサンド

パティスリーユーピューピ **【滋賀県】**

「Pâtisserie Youpi Youpi」

通常のケーキの他に「ヴィーガン&グルテンフリー」スイーツにも力を入れている。更に既製品のホイップや液体油脂も不使用で、プーフアフリーを心掛けており、ベタベタせず後に残らないヘルシーさも好評。フランス菓子、デザート類をヴィーガンでどこまで美味しく美しく作れるか、心身共に満たされる完成度の高い菓子を常に目指している。



アールグレイ・ショコラオレンジ

アールグレイガナッシュ、自家製オレンジピールとラムレーズンのRawバタークリームをサブreshoコラでサンドし、Rawミルクチョコシャンティを絞ったケーキみたいなバターサンド。

¥750



近江木苺とピスターシュ・フィグ

滋賀の近江木苺ジュレ、白いちじくとバニラのRawバタークリームをサブreshoでサンドし、ピスタチオRawシャンティを絞ったケーキみたいなバターサンド。ほんのリライチが香ります。

¥750



「Pâtisserie Youpi Youpi」

【4/30のみ出展ブースも有り】

パティシエール小久保有美さん、4/30「ユーピューピ」ブースにて店頭へ登場、販売します!!



にぶんのいち

「1/2cafe」

【岐阜】

岐阜の自然豊かな環境の中で、cafeを営んでいる「Vegan & Gluten Free」専門店。オーガニック素材、近郊の安心な玄米や野菜類を出来るだけ使用して提供している。ビーガングルメ祭り代表バイヤーが6年越しで誘致してきた注目のお店です



キャラメルナッツショートケーキ

やわらかなスポンジとキャラメルホイップクリームは、とても軽く、コーヒーフレーバーとナッツ類がさらに美味しさをアップしてくれます。

★★★★★ **¥600**



シフォンケーキ

色合いとふわふわな食感、口どけの良さを味わっていただけます。

¥400



レーズンバターサンドクッキー

米粉のクッキーにオーガニックカカオバターと、オーガニックカシューナッツで作ったナッツクリームにオーガニックサンマスカットレーズンをはさんで仕上げました。

¥430



ベリー SOY チーズケーキ

クリームチーズの様な口どけとレモン風味を感じていただけます。トッピングのベリー類もお楽しみください。

¥550

サクサクリエ

「Sakusaclier」【名古屋】

ヴィーガン仕様を含む創作スイーツの販売や、お菓子教室、レシピ開発等を幅広く活動しているお菓子屋さん。

できるだけ国産やオーガニックの材料を選び、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にも選んでいただけるよう、幅広いお菓子作りをしている。



29 日限定販売

VEGAN ミルクレープ

大豆由来のホイップクリーム
とフルーツをサンドしました。

★★★★★ ¥700



29 日限定販売

バナナクリームパイ

ごま入りの香ばしいパイ生地に、
ラム酒香るカスタードクリーム・
バナナ・大豆由来ホイップクリー
ムを合わせました

★★★★★ ¥700

VEGAN ガナッシュサンド



ピーナッツバターチョコ

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。

ピーナッツバターとチョコ
レートのアメリカンな
組合せです。

¥480



スパイスラムレーズン

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。

スパイス香るクッキーと
ラムレーズンで、大人向
けのフレーバーです。

¥480

スコーンサンド 苺白あんバター



全粒粉入りのざっくりスコーン
に、自家製白あんと苺ソース・
ヴィーガンバターをサンドしま
した。解凍後、スコーンを軽く
トーストしてお召し上がり頂く
のがおすすめです。

¥500

スコーンサンド あんバター



全粒粉入りのざっくりスコーン
に、粒あんとヴィーガンバター
をサンドしました。解凍後、ス
コーンを軽くトーストしてお召
し上がり頂くのがおすすめです。

¥500

ヒカリショクドウ

「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。



*画像はイメージです

ヴィーガンティラミス カフェモカ

人気のティラミスのカフェモカ味。すべてオーガニック又は
無農薬・無化学肥料栽培栽培の素材を使用しています。

★★★★★ ¥810

関東
初出展

Cafe sister
vegan cakes & specialty coffee
OSAKA

ヴィーガン カフェ シスター

「Vegan Cafe sister」【大阪】



ユズ

ユズムースの中にユズスポンジとマンゴークリームが入ったグルテンフリーヴィーガンケーキ。

¥700



キャロットケーキ

人参、レーズン、くるみを使用した焼き菓子自家製のホワイトチョコとアーモンドペーストでコーティングしています。

二個入り ¥600



ブラックアンドホワイト

墨のタルトの中に苺を焼き込んだアーモンドダマンドとバニラカスタードココナッツクランブル、ココナッツムースの中に苺ムースと苺のコンフィチュールが入ったムースのっています

¥756



チョコハート

チョコレートタルトの中にオレンジピールを焼き込んだアーモンドダマンドオレンジとアプリコットのコンフィチュールにチョコレートムースがのっています。

¥830

「ひなたとゆめ cafe」

マリトッツォマフィンシリーズ



*画像はバニラタイプ
当日はバニラの販売はありません

クッキー&クリーム × 生チョコ × ダークチェリー

クッキー&クリーム味のホイップ × 濃厚生チョコ × ダークチェリージャムとチョコチップ入りダークココアマフィンのマリアーージュを楽しめるマリトッツォマフィン

¥850

ピスタチオ × ラムレーズン

ピスタチオクリーム × ピスタチオキャラメル × 自家製ヴィーガンホイップとラムレーズンマフィンのマリアーージュを楽しめるマリトッツォマフィン

¥850

抹茶モンブラン

甘栗のラム酒煮クリーム × ヴィーガンホイップ × 一粒栗の甘露煮と濃い抹茶マフィンのマリアーージュを楽しめるマリトッツォマフィン。

¥850



*画像はイメージです

ココナッツチーズティラミス

ココナッツベースのしっかりめのチーズフィリングと自家製ヴィーガンホイップ、ザクザク米粉クランブルの食感も楽しめるひなたとゆめ cafe オリジナルティラミスです。

¥850



キャロットケーキ風 米粉マフィン

無農薬の甘くておいしい規格外人参をたっぷり使用し、有機オリジナルブレンドスパイスを効かせた具だくさんの生地が自慢です。たっぷりのココナッツチーズフィリングと共に召し上がりください。

¥800

ラスオラス

「Las Olas」



ラスオラス カヌレ / ラスオラス カヌレ抹茶

小麦・乳・卵の代わりにお豆腐や米粉、豆乳を使用して焼き上げたラム酒香る本格的なヴィーガンカヌレ。アガベシロップ、オーガニックシュガーで甘みをつけています。

* 抹茶タイプは宇治抹茶を使用

1 個 **¥324**



Semi Freddo



Frozen Raspberry Mousse



Frozen Chocolat Mousse

29日限定のイートイン専用スイーツ!

「アソートプレート」

通常ロングタイプでしか販売のないものをイベント限定で、「1カット3種類セット」にした「アソートプレート」として販売!



グッガ

「GUGGA」



エスプレッソキャラメル ピーカンクッキー

濃厚珈琲の生地にキャラメライズしたアーモンドとピーカンナッツを加え焼き上げた一枚。オーツ麦粉や国産きび砂糖など、厳選した素材のみを使用し焼き上げた GUGGA オリジナル、ソフトタイプのクッキーです。

¥360

チャイカカオニブクッキー

5種類のスパイスをオリジナル配合したチャイスパイスの生地にカカオニブを練り込んだ芳醇な香りの一枚。オーツ麦粉や国産きび砂糖など、厳選した素材のみを使用し焼き上げた GUGGA オリジナル、ソフトタイプのクッキーです。

¥360

抹茶とくるみ無花果クッキー

抹茶をふんだんに使用した濃厚な生地にドライ無花果とくるみを加えた贅沢な一枚、オーツ麦粉や国産きび砂糖など、厳選した素材のみを使用し焼き上げた GUGGA オリジナル、ソフトタイプのクッキーです。

¥360

黒胡麻ココアクッキー

ブラックココアを使用した生地に、噛むたびに広がる黒胡麻の風味と食感が楽しい一枚、オーツ麦粉や国産きび砂糖など、厳選した素材のみを使用し焼き上げた GUGGA オリジナル、ソフトタイプのクッキーです。

¥360

ジンジャーオレンジピールクッキー

生姜とシナモンが効いたスパイシーな生地に自家製オレンジピールとスライスアーモンドを加えた一枚、オーツ麦粉や国産きび砂糖など、厳選した素材のみを使用し焼き上げた GUGGA オリジナル、ソフトタイプのクッキーです。

¥360

サブレクッキー 【シーソルト】

GUGGA オリジナル、サクホロ食感のサブレクッキー。ほんのり感じる塩味がアクセントの一品です

¥600

サブレクッキー 【ゼブラ】

GUGGA オリジナル、サクホロ食感のサブレクッキー。ほんのりビターなブラックココア香る一品です

¥600

サブレクッキー 【シナモンクランベリー】

GUGGA オリジナル、サクホロ食感のサブレクッキー。ほんのり香るシナモンとドライクランベリーの酸味がアクセントの一品

¥600

「Boulangerie L'oiseau bleu」【京都】

京都の VEGAN& 古代小麦パン専門店、イベントでも行列 & 完売間違いなしの人気ブランドです！



古代黒米黒豆ブレッド

古代小麦スペルトと古代米黒米でお焼きしたルヴァン天然酵母食パン。
中には丹波産黒豆を練り込んだ当店大人気の食パン。

★★★★★ ¥864



フワリちゃん

古代小麦スペルトのフワフワのフワリちゃん！！
古代小麦 100%、ヴィーガンで奇跡の食感と人気 No 1
低フォドマップ食認定パン

¥432

クリームパン シリーズ



★★★★★

抹茶クリームパン

古代小麦スペルトのルヴァン天然酵母の抹茶クリームパン
貴重な京都和束産の極上のお抹茶をふんだんに使用したヴィーガンの自家製濃厚抹茶クリームパン

¥432

チョコクリームパン

古代小麦スペルト、ルヴァン天然酵母でお焼きした自家製濃厚ヴィーガンチョコクリームパン

¥432

レモンクリームパン

古代小麦スペルトのルヴァン天然酵母のレモンクリームパン。無農薬のレモンの爽やかな自家製レモンクリームパン

¥432

アインコーンプチパン

世界最古の古代小麦アインコーンのプチパン。ルヴァン天然酵母の滋味深い風味豊かな栄養価の高い抗酸化作用のあるパン

¥432

天然酵母有機粒餡パン

古代小麦スペルトのルヴァン天然酵母の有機粒餡パン
北海道十勝産の美味しい有機粒餡がたっぷりの人気の天然酵母餡パン

¥432

キビ甘栗

古代小麦スペルトのヴィーガンの美味しい生地到大粒の甘栗がゴロンと入った人気商品

¥432

餡バターサンド

古代小麦スペルトのフワリちゃんの美味しいパンズに北海道産有機粒餡とヴィーガンバターをサンドしたスペシャルな今回の限定パン

¥864

VEGAN SWEETS SELECT SHOP

ご購入者は 4/29 のみ専用の
イトインスペースをご利用いただけます



* 画像はイメージです

- * ご利用が出来るのはご購入者のみです（同伴者は利用不可）
- * 混雑時は時間制限をする場合がございます
- * 30 日は「ピタゴラ cafe」ご購入者のみご利用可能

