

幻のお米でつくる玄米生パン・グルテンフリーのヴィーガンバーガー

感動的な出逢い！ここでしか味わえないヴィーガンプリン

オーガニックカフェ、カフェスロー（所在地：東京都国分寺市、代表：吉岡淳）から《肉・卵・乳製品を一切使用しない》オリジナルのヴィーガンバーガー、ヴィーガンプリンが登場しました！カラダもココロも喜ぶ味わいを是非ご堪能ください。

『さわのはな・生玄米パンと酒粕のヴィーガンバーガー ～和風照り焼きソース～』



昨今、“グルテンフリー”を求める方が多くなってきた事もあり、需要が増えてきた米粉パン。

もし生の玄米からパンを作れたら、玄米の消費も増えて小さなお子さんや、ご年配の方でも消化に負担がなく、玄米の栄養を丸ごと摂ることができると考えました。

そして、カフェスローが創業以来、20年以上ご縁をいただいている山形新庄の農家さんから届く「さわのはな玄米」で何度も試作を重ね、食べやすい食感のパンが完成しました。

在来種“さわのはな玄米”。この幻の玄米を生のまま、新鮮な浄水と混ぜ合わせて生地にし、玄米を炊くように、オイル入れずに焼き上げました。もちもち食感のさわのはな・生玄米パンに「在来黄大豆のおからと酒粕のひりゅうず」を挟み、和風の照り焼き風ソースと合わせてバーガーに。



さわのはな・生玄米パンと酒粕のヴィーガンバーガー ～和風照り焼きソース～ ￥1,320(税込)

『ひよこ豆のスロープリン』



葛粉や寒天を使わず、ひよこ豆の持つたんぱく質を利用して、固めな食感に仕上げました。

プリン生地の甘味は、オーガニックのメープルのみを贅沢に使用し、苦味のあるカラメルとの相性を考えて控えめな甘さ。

上にたっぷり乗った、100%無添加のカフェスローオリジナル・ヴィーガンホイップクリームと、丁寧にラム酒に漬け込んだオーガニックラムレーズンとご一緒に。

新しいけど、どこか懐かしいカフェスローの自信作をどうぞお楽しみください。



ひよこ豆のスロープリン ¥700(税込)

〈お問い合わせ先〉

店舗名:カフェスロー

住所:東京都国分寺市東元町2-20-10

電話番号: 042-401-8505

メール: cafeslow@gmail.com

定休日: 月曜 ※祝日月曜は営業・火曜振休

カフェ営業時間: 11:30-18:00(L.O 17:30)

■公式サイト: <https://cafeslow.com/>

■Official Instagram: https://instagram.com/cafeslow_9?igshid=NTc4MTIwNjQ2YQ==