



Biople by CosmeKitchen x CHAYA Macrobiotics がコラボ

乳製品・グルテンフリー！ヴィーガン仕様のストロベリーチーズケーキ風グラノーラが登場。

2018年10月26日 ビーブル バイ コスメキッチン限定発売

株式会社マッシュビューティーラボ（本社：東京都千代田区 / 代表取締役：近藤広幸）が運営するビーブル バイ コスメキッチン（<https://biople.jp/>）は株式会社 CHAYA マクロビフーズの『ヴィーガン ストロベリーチーズケーキ グラノーラ』を限定販売いたします。



Vegan Strawberry Cheese Cake Granola ヴィーガン ストロベリーチーズケーキグラノーラ

- 価格 / 容量：600円+税 / 90g
- 原材料：デーツシロップ、ココナッツファイン、オートミール、米粉、ホワイトソルガム、白味噌、アーモンドパウダー、麦芽水飴、玄米フレーク、レモン果汁、カカオバター、菜種油、くるみ、アーモンド、アーモンド生ペースト、FDストロベリーパウダー／ベーキングパウダー（アルミフリー）
- 原産国：日本

【Biople x CHAYA Macrobiotics コラボ商品】の『ヴィーガン ストロベリーチーズケーキ グラノーラ』は、植物性の自然素材のみで、濃厚なストロベリーチーズケーキ風のグラノーラを実現しました。乳製品を使用せず、日本の伝統的な発酵食品の「白味噌」を隠し味にすることで、チーズケーキのような味わいを表現しました。食物繊維等の栄養価を含む、雑穀の一種である「ホワイトソルガム」や米粉を使用したグルテンフリー対応。また、白砂糖を使わずに、からだにやさしいデーツシロップを使用したギルトフリーなスイーツです。ヴィーガン仕様のストロベリーチーズケーキのような焼き上げりの新感覚のグラノーラをお楽しみください。

CHAYA Macrobiotics BRAND STORY

チャヤ マクロビオティックスは、江戸時代から伝わる葉山の老舗料亭「日影茶屋」から誕生しました。

「Healthy & Beauty 食べてきれいになる、オーガニックな生き方」をコンセプトとし、肉・卵・乳製品・白砂糖・化学調味料を使わずに、国産有機玄米や野菜、豆、海藻を使い、美と健康にこだわった料理を監修・提供しています。弊社で人気の「チャヤマクロビ グラノーラ」シリーズは、卵、乳製品、白砂糖を使わず、ヴィーガン対応の美味しく、ヘルシーなギフトフリースイーツをお届けしています。

※関連諸法規に抵触する表現が含まれますので、店頭用販促物等への転用はお控えください

BIOPLE FES