



濃厚な植物性のマクロビバターとホオズキを、米粉のパイ生地でサンド

米粉のマクロビバターサンド<グルテンフリー>

2017年4月21日 ビープル バイ コスメキッチン 先行発売

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）が運営するビープル バイ コスメキッチン（<http://biople.jp/>）は株式会社 CHAYA マクロビフーズは『米粉のマクロビバターサンド』を、先行発売致します。

CHAYA Macrobiotics (チャヤ マクロビオティックス)

■米粉のマクロビバターサンド

Macrobi Butter Sand (Gluten Free)

■価格 / 容量：250円+税 / 42g

■原材料：米粉、ショートニング（トランス脂肪酸フリー）、ココナッツミルク、アーモンド粉、やまいも、カカオバター、 தேய்த் திரிப்ப், ゴールデンベリーシロップ煮（粗糖、ゴールデンベリー、オレンジ、ピスタチオ）、メイプルシロップ、アーモンドペースト、麦芽水飴、ベーキングパウダー（ノンアルミ）、食塩

■原産国：日本

バター・ミルク・卵・白砂糖・添加物不使用。グルテンフリー。

マクロビバターとは、乳製品を使わずに、カカオバターやココナッツミルク、やまいもなど植物性食材で作ったバター風のクリームをマクロビバターと表現しています。



【新商品】の『米粉のマクロビバターサンド』は、上品なレーズンサンドのイメージで作りました。レーズンの代わりに、スーパーフードのゴールデンベリー（ホオズキ）とピスタチオ、オレンジを、乳製品を使わずに作ったマクロビ仕様のバターと共に、米粉で作ったグルテンフリーのしっとりとしたパイ生地です。植物性の原材料だけですが、濃厚で食べごたえがあります。

白砂糖を使わずに、ミネラルを豊富に含む தேய்த் திரிப்ப்やメイプルシロップ、低GIの麦芽水飴を使用し、甘さを引き立てるお塩は、こだわりの奥能登海水塩を使用しています。

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。「日影茶屋」の姉妹店となるフレンチレストラン「ラ・マーレド・茶屋」に熊谷喜ハシエフの後継としてグランシェフに就任し活躍してきた浅場氏が、クシマ クロビオティック認定シェフを取得し、現在はチャヤ マクロビオティックスのグランシェフとして、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。

※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