



Vegan Baking with 8abliSh

EIGHTABLISH

地球にも人にもやさしいヴィーガンスイーツづくり

近年、環境保全以外の観点からも注目を集めつつあるヴィーガンフード。しかし日本ではお店もまだ少なく、馴染みのあるものではありません。丸井グループは、ヴィーガンフードをより身近に感じていただけるよう、2021年5月から、月替わりで厳選したヴィーガンスイーツをお届けするサービス「vee ga boo(ヴィーガブー)」を始めました。今回、ヴィーガンスイーツの魅力をさらに多くの方に知っていただくため、「vee ga boo」でも商品を提供してくださっている「8abliSh(エイタブリッシュ)」さま監修のもと、将来世代である子どもたちに、自分たちにも地球にもやさしいヴィーガンスイーツを楽しくつくっていただきました。

グルテンフリーチョコチップマフィン材料(6個分)

- A 製菓用米粉160g
大豆粉40g
アーモンドパウダー50g
ベーキングパウダー10g
- B 菜種油70g
豆乳170g
メープルシロップ80g
- C チョコチップ40g

トッピングはお好みに合わせて
(チョコチップやアーモンドなど)



材料は卵など動物性食材を使用していません。



Aの粉類を合わせてふるいにかけます。



Bの菜種油に豆乳、メープルシロップを順番に加えて
しっかりと混ぜ合わせます。



AにBを一気に入れて
ゴムベラでよく混ぜ合わせます。



少し粉っ気が残っているくらいになったら
Cのチョコチップを混ぜ合わせます。



直径7cm高さ約3.5cmのマフィン型に生地を
スプーンで入れます。生地を合わせたらなるべく早く
カップに生地を入れて焼きましょう。時間が経つと
ふくらみにくくなります。



今回はトッピングにチョコチップと
アーモンドをのせました。



予熱をした180℃のオーブンで30分焼いたら
でき上がり!

おいしくできました!
頑張ってたかって
良かったね!



今回初めて
スイーツづくりを体験したのは、
まさずみくん(5歳)と
あこちゃん(7歳)

What's Vegan Sweets?

卵・乳製品などの動物性食材や、はちみつを使わず、植物性食材のみでつくられたお菓子です。アレルギーでお悩みの方や環境に配慮した食生活を送りたい方など、子どもから大人まで、誰もが「おいしい!」と楽しむことができます。

スイーツづくりの様子を動画で2021年12月末公開予定
📺 www.to-mare.com/ytube/

今回ご協力いただいた8abliSh(エイタブリッシュ)さまについて

2000年創業。「UNIVERSAL PLEASURE FOR EVERYONE」を掲げ、ヴィーガンスイーツを提供。体質や宗教、思想などの理由で食に制限がある方々にとっても、食べる側もつくる側も安心して楽しめるスイーツ。時代を超えてユニバーサルに愛されるお菓子を日々お届けしています。東京・南青山店のほかに銀座店、2021年8月には富山県にも店舗をオープン。

PARLOR 8abliSh 📞 www.8abliSh.com/
オンラインショップ 📞 8abliSh.shop/



南青山店

さまざまなヴィーガンスイーツを堪能できる「vee ga boo」
公式サイト 📞 vee-ga-boo.jp
公式 Instagram 📞 www.instagram.com/vee_ga_boo_official/

