



GLUTEN FREE & VEGAN

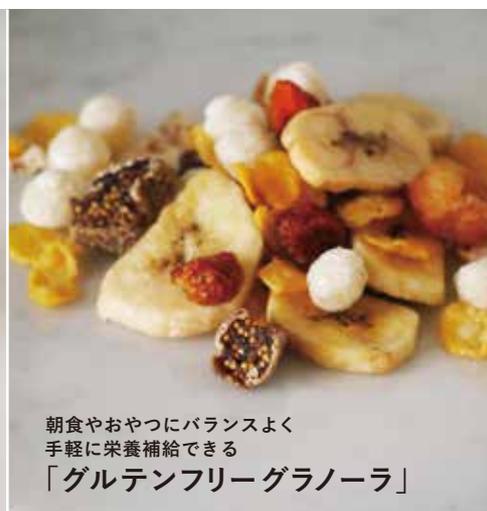
ソルガムきびをベースに
小麦粉を使用しないヴィーガン焼き菓子



フランスの女性料理家
ナディア・サミュ氏とのコラボ商品
「グルテンフリースペキュロス」



Restaurant 8abliشの人気商品
グルテンフリークッキー
「リトルバイト」



朝食やおやつにバランスよく
手軽に栄養補給できる
「グルテンフリーグラノーラ」

Restaurant 8abliش

5-10-17 2F Minami Aoyama
Minato-ku Tokyo

Tel 03-6805-0597

東京都港区南青山5-10-17 2F
地下鉄表参道駅B1出口徒歩2分

www.eightabliش.com

「Unconscious Well-being = 無意識のうちに健康で幸せになれる場所」をコンセプトとして2015年にオープンした本格ヴィーガンレストラン。動物性素材を使わずに作られる地中海テイストの料理、ヴィーガンソフトクリームや洗練されたデザートの数々が楽しめるほか、オーガニックワインや日本酒も充実しており、国籍や食のスタイルを問わず高評価を得ている。2016年6月より、姉妹店のPURE CAFEを合併し、厳選された食材や雑貨、デリやスイーツなどのテイクアウトもできるショップコーナーが誕生。

ソルガムきびとは

ソルガムきびは、南アフリカ原産で紀元前より栽培されているイネ科の古来穀物です。米国では第四の穀物といわれ、食物繊維やたんぱく質、ミネラルが豊富で腹もちがよく、小麦に最も近いグルテンフリー穀物、全粒穀物という特長や、調理・加工のしやすさなどで、近年スーパーグレインとしての需要や人気が高まっています。

