

01 ヴィーガンマフィン屋「七曜日」 ココアナッツ

1個 ¥350

卵や牛乳、バターなどの動物性の食材や白砂糖を使わずに作られた、純植物性のヴィーガンマフィン。定番マフィンのひとつ「ココアナッツ」は、オーガニックココアのまるやかな風味が口いっぱいに広がります。

● TEL:070-6644-3128 <http://www.nanayoubi.com>

※現在は主に週末のみの営業です。詳細はHPをご確認ください。



02 イデアプロモーション ヘーゼルナッツアガベチョコクリーム

350g ¥1,680

世界初！甘味料にアガベシロップパウダーを使用した、リッチなチョコレートクリーム。ヘーゼルナッツのkokuのある風味とすっきりとした甘みはやみつきになる美味しさです。パンやクラッカーにつけて朝食やおやつにも！

● TEL:03-3402-5940 <http://agave-jp.com/>

バレンタインの
ギフトにもぴったり！

絶品チョコレート・ スイーツが集合！

ひと口食べれば、その甘い香りや口どけに癒されるチョコレート。気温の低い冬はチョコレートがますます美味しい季節ですね。でも、チョコレートの糖分や脂肪分を気にして、「チョコレートは体には良くないもの」と思っている方も多いのでは？確かに白砂糖がたっぷりと使われ、乳脂肪分もたくさん入った一般的なこつり系のチョコレートには注意が必要ですが、実はチョコレートは原料であるカカオには女性にうれしい栄養がたっぷり含まれているのです。

カカオは抗酸化物質であるポリフェノールをはじめ、食物繊維や必須ミネラルをバランスよく含んでいる食材のひとつ。ミネラルの中でも特にマグネシウムや鉄、亜鉛は高い含有量を誇るため、貧血気味の女性にもぴったりです。そのため、ぜひチョコレートを買うときは品質表示をチェックして体にやさしいものを選びたいですね。

今回のチョコレート特集では、野菜を使ったスイーツから、カカオの栄養がしっかりと活きたローチョコレート、乳脂肪不使用のアイスに見た目も豪華なケーキまで。たっぷりのボリュームでご紹介します。もうすぐ年に1度のバレンタイン。送る人ももらう人も、みんながハッピーになる心と体にうれしいチョコレートをお届けします。

マークの見方



乳製品使用



卵使用