



チョコレートイノベーション2023  
審査員特別賞・味覚審査特別賞 受賞



Magie



Profile

上門 梨乃 RINO UEJO

暮らしの発酵ライフスタイルリゾート チーフパティシエ

チョコレートイノベーションコンテスト2023 審査員特別賞・味覚審査特別賞 W受賞

食事に対するニーズの多様化が広がる現代において、ヴィーガンやプラントベースの「食」を提供していくことは必要不可欠となります。【Magie】〈マジエ〉は、卵や牛乳を使わずにプラントベース100%の素材にこだわり誕生したヴィーガンケーキです。日本古来の発酵食であるみりんや、本来捨てられるオレンジの皮を使うなど、心身の健康や地球環境への想いを表現したスイーツです。

底生地のスポンジはキャラメル色素不要のバニラオイルを使用。

食感のナツクロックンには含蜜糖を使用することで深い味わいを。

味のアクセントとして使用している味醂オレンジピールは通常捨ててしまうオレンジの皮を使用。

「ヴィーガンなのにおいしい、ではなく、ヴィーガンだからこそおいしい。」を大事に、そしてヴィーガンという入口から日本の持つ発酵食の大切さやサステイナブルまで感じ取る事ができる、まるでマジックのようにみんなを笑顔に出来るケーキそれが【Magie】です。

## 【Magie (マジエ)】

販売期間：2024.2.14 (wed)～3.14 (thu)

価 格：1ピース ¥800 (税込) / ホール〈5号〉6,500 (税込) ※要予約 受取4日前まで

販 売：暮らしの発酵 デリ & カフェ (暮らしの発酵ライフスタイルリゾート内)

ご予約：098-935-1500 (受付時間 9:00-18:00)



EM WELLNESS

暮らしの発酵

LIFESTYLE RESORT