

ヘルシーさが受け幅広い年代に好評

『オリジナル ヴィーガンソーセージ』

640円(税別) ■ベルズ中目黒(東京都目黒区)

本年1月31日に開業したばかりのホットドッグ専門店。同店シェフの鈴江悟史氏は「海外の友人にヴィーガンが多く、ヴィーガンもそうでない人も同じ卓を囲めるような店を目指した」と話す。ヴィーガンソーセージは、おからとコンニャクを使用したもの。まるで肉のような食感、味を目指して開発したという。「一本ずつ手づくり。一口目の印象にこだわった」と補足する。

ホットドッグは日本では若者の食事のイメージではあるが、同店では子どもから大人、高齢者もと購買層は幅広く、鈴江氏は「ヘルシー感を求めている購入が多い」と感じている。店では、チキン使用のホットドッグも提供している。Instagram: @bells_nakameguro

味付けも醤油などを使いどこか食べたことがあるけれど初めて食べる味の新しいホットドッグ。レタス、コーン、グリルしたタマネギなど食感も楽しめる。パンはヴィーガン用の特注品



特集

ベジタリアン最前線 & ヴィーガン

植物性素材 使用の パンメニュー

使用しているのは国産小麦、ベジタリアン用の輸入チーズ等。通信販売も開始しており、中でもパンケーキはレストランのクオリティを保ちつつ、自宅で楽しめると好評
<https://ainsophjp.official.ec/>



インバウンドにも愛され世界中にファンが 『天上のヴィーガンパンケーキ』

1,860円(税別) ■アインソフ銀座店(東京都中央区)

開業2009年のヴィーガンレストランで提供されるメニュー。同店社長の白井由紀氏は「開店当初、ヴィーガン用飲食店は日本にほとんどなく、また15歳の頃にカナダでのホームステイ先がベジタリアンの家族だったので、昔から関心が強かったため開業した」と話す。ターゲットはベジタリアン、ヴィーガンをはじめ、食や美容に興味のある女性、インバウンド、環境問題に意識の高い層だ。現在、人気メニューのパンケーキに関しては、「発売当初、社内でコンセプトに合わないのではとの意見もあったが、菜食の普及の商品として、長く販売する事で人気が高まった経緯がある」という。ふわふわで絶品という同品は、世界中のファンから支持されている。5店舗展開。

Instagram: @ainsoph_jp