



Qonfection の「Q」に込めた意味

私たちはQonfectionを立ち上げるにあたり、理想のスイーツについて考えてみました。まずは大切な人も自分たちも安心して食べることができること。そしてスイーツのもつ人を幸せにする美味しさもきちんとキープすること。それは旧来のConfection(お菓子)を超える新しいQonfection(お菓子)を創るというチャレンジとなりました。

Quality	品質・素材へのこだわり
Quest	理想のスイーツの探究
Queen	要求の高い女性のイメージ

オーダーメイドのご案内

Qonfection ではオーダーのご注文もお受けしています。特別色でお作りしたウィークエンドカラリズムのローズカップケーキはイベントで。紅白のカラリズムボールの詰め合わせは結婚式の引き出物に。「美味しくておしゃれ」「ここでしか買えない特別感がある」と言っていました。スタッフが丁寧に製作させていただきますので、お電話かメールにてご連絡くださいませ。

ネットショップなら24時間注文可能



いつでも、どこからでもご注文をいただけるようにQonfection ではインターネットショップをご用意しています。まだ始まったばかりですが、今後はネットショップ限定の商品もご用意していく予定です。ぜひ、ご活用ください。

<http://shop.qonfection.jp>



〒106-0031

東京都港区西麻布1-5-16 LifeRox Cube 3F

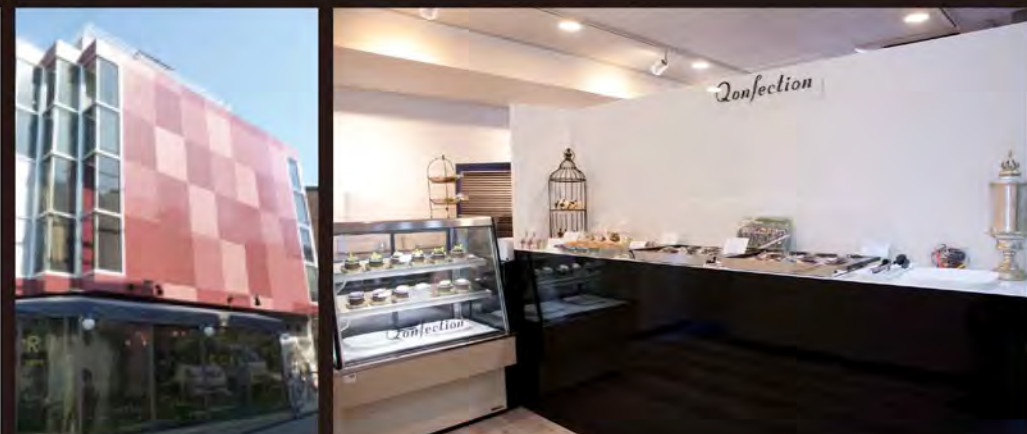
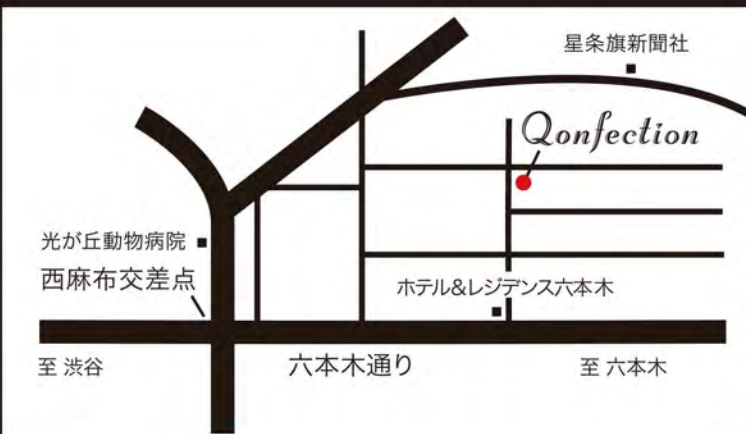
電話:03-6721-0149

営業時間:火曜～日曜 12:00～17:00

定休日:月曜日

*年末年始、G.W.、夏休み等、詳細はHPにてご確認ください。

<http://shop.qonfection.jp>



Qonfection

デザートやおやつに「甘いものを食べることは」ちょっとした罪悪感を伴いませんか。

そこでスイーツ好きの女性たちが集まり、

理想のスイーツについてゼロから考え、出来上がったのがこの「Qonfection」です。

甘くて美味しいものは大好きだけど、健康的に…そして格好よくいたい。

Qonfection はそんな欲張りな女性たちのライフスタイルを支えます。



コンフェクション Qonfectionの美味しいものリスト

低カロリーでグルテンフリーなスイーツですが、こんなに可愛くて種類もいろいろぜひ、お試しください!



カラリズム スティック

Kararhythm Stick

おからの力で、
身体のリズムを整え、美しく…

スイーツの美味しさを楽しんでいただけるこのスリムなケーキは、国産おからと有機カカオをベースに低カロリー&グルテンフリーを実現。しかも後味がさっぱりとした、これまでにない「濃厚だけど軽い」焼き菓子です。フレッシュなジンジャーやオレンジ、チリペッパーなどを使用し、毎日食べても飽きない7つの個性的なフレーバーを揃えました。

*使用している天然由来の希少糖(Okcal)は環境によって、はちみつと同様に結晶化したり白くなったりすることがありますが、品質には問題ありません。安心して召し上がってください。

★ グルテンフリー ★ 低糖質 ★ 低カロリー

☆ リフレッシュ



ソイリズム シフォン

Soyrythm Chiffon

一日の始まりは、
健康的で幸せになる食感から

良質なたんぱく質とカルシウム、そしてイソフラボンを豊富に含んだ大豆粉で焼き上げたシフォンケーキです。甘みには、腸内環境を整える手助けとなるオリゴ糖やミネラルを含む甜菜糖を使用。グルテンフリーだから、小麦アレルギーの方のパン代わりとして朝食に、お子様の健康的なおやつに、毎日でも食べていただきたい美味しさです。

★ グルテンフリー ★ 低糖質 ★ 低カロリー



しっとり
フワフワ

Qonfectionの大きな特徴

1

今、注目されている「グルテンフリー」が基本です

グルテンは小麦や大麦、ライ麦に含まれるたんぱく質ですが、アレルギーを引き起こす可能性があると指摘されています。Qonfectionでは多くの方に召し上がっていただけるようグルテンフリーです。

2

女子は毎日食べたいから、「低カロリー」をご用意しました

通常のフィナンシェやマドレーヌが150~300kcalあるのに対し、ほぼ同じ大きさのカラリズムスティックは50kcal台。またウィークエンドカラリズムでさえ平均的なショートケーキよりは低カロリーです。

ザクザク



ナッツビック クッキー

Nutsbig Cookie

「ちょっとおなががすいたなあ」という時の相棒です

大豆粉を使用したクッキーもご用意しています。直径約8センチの大きなクッキーには、コレステロールのバランスを整えるオレイン酸を豊富に含むピーカンナッツとチョコチップがザクザク入っています。コーヒーやお茶に1枚プラスするだけで、空腹感が落ち着き、健康的な食生活に導くことができそうです。

★ グルテンフリー ★ 低糖質

カラリズムボール

Kararhythm Ball

天然フレーバーの
優しい味わいに癒されます

おからをメイン素材にして、ボール状に焼いたクッキー。バターをほとんど使用していないので、さっぱりとした口当たりでサクサクした食感が心地よく、つつい手が伸びてしまいます。お子様にも安心して食べていただけるように、彩りは天然の果実パウダーや抹茶などで施しました。

★ グルテンフリー ★ 低糖質 ★ 低カロリー

ウィークエンド カラリズム

Weekend Kararhythm

頑張った自分へのご褒美に

ウィークエンドカラリズムはミネラルを含んだ甜菜糖を使用することでしっとりとした食感とコクをだしています。そしてスツとした口だけの特製フレッシュBクリームで特徴的なルックスを完成させました。リッチなのに驚くほどさっぱりとした後味で、週末のひと時が至福の時に!

* こちらは店頭販売のみ、数量限定商品となります。

★ グルテンフリー ★ 食物繊維



スープラス

Souplus

いつもの一品に味と健康を
プラスしてみましよう!

おからとスパイスをブレンドしたスープ用の「スープラス」、Okcalの甘みとフルーツパウダーをブレンドしたヨーグルト用の「ヨーグルタス」。テーブルの横に置いてお好みの量をさっとひと振り。どちらもQonfectionならではの味と健康を追求した新概念の商品です。

★ グルテンフリー ★ 低糖質 ★ 低カロリー

ヨーグルタス

Yogurtus

3

身体メカニズムを考えて「低糖質」であることを大切に

過体重の改善、糖尿病予防の点から低糖質が目されています。低糖質であれば脂肪を合成する働きがあるインスリンの分泌を抑えることができるとか。健康的なスイーツには重要な要素ですね!

4

「国産」「有機」「新しい素材」を慎重にセレクトしています

大切な人の口に入るということを考えて製品を作っています。だから安全にこだわり、「国産」や「有機」を選んでいきます。クリームの色づけも果物や野菜のパウダーと悪戦苦闘しながら開発しています。

5

「着色料」「酸化防止剤」「増粘剤」等は使用しません

口に入れるものである限り、少しでもマイナスの要素が考えられるものは控えています。たとえ便利であっても健康への作用が懸念される材料は使用しないようにし、製品開発をおこなっています。