

おいしい+こころもからだもうれしい。  
**カナダうまれのメープルバターがメイド イン ジャパンでさらにおいしくなりました。**  
**「TOKYO MAPLE BUTTER」2020年7月13日(月) ネット販売開始。**

ハンバーガー&サンドイッチ専門店ベイスを運営する株式会社ベイス(代表取締役: 菅原聡介、本社: 東京都渋谷区)は、2020年6月12日に開始したクラウドファンディング(「サンドイッチ専門店が逆境から生み出す次なるストーリー」)における資金調達を経て、「TOKYO MAPLE BUTTER (トーキョーメープルバター)」を2020年7月13日(月)にネット販売を開始します。(「バター」の表記は乳製品不使用のスプレッドのことを略して記載。)



砂糖・添加物は一切使用しない100%オーガニックヴィーガンフード。  
 甘くておいしいのに、カロリー控えめ & 高い栄養価を実現。

▶ 「TOKYO MAPLE BUTTER (トーキョーメープルバター)」とは

カナダではメープルシロップを煮詰め、急速に氷水などで冷やしながらかき混ぜていくうちにクリーム(バター)状になったものを「メープルバター」と呼びます。日本では輸入物しか手にはできないですが、カナダの食卓では広く親しまれています。そんなカナダ生まれのメープルバターがメイド イン ジャパンでさらにおいしくあたらしくなりました。「カシューナッツ」とブレンドすることで、やわらかな甘さと奥深い香りを生み出し、カロリー控えめなのに栄養価の高い、新ジャンルのスプレッド「TOKYO MAPLE BUTTER」ができました。焼く前に食パンに塗り、トースターでこんがり焼くのがおすすめの食べ方です。焼き上げる際にブツブツと音をたてながら表面にできるカラメル調のバリバリ食感と、湧き上がる香りを是非ご自宅でお楽しみください。

▶ 商品の魅力

**Organic**

「おうち時間」を健康的に楽しんでほしい。素材のおいしさがダイレクトに味わえる正直でやさしいモノを作りたい。そんな想いから、素材は100%オーガニックにしました。

**Health & Beauty**

メープルシロップは、上白糖・黒糖・ハチミツよりも低カロリーで炭水化物が少なく、体型が気になる方にもうれしい食材です。また、カシューナッツは、疲労回復や腸を整える働きがあるだけでなく、なんと、脂質の約60%がオレイン酸。オレイン酸は、糖質の吸収を抑えてくれます。

**Vegan**

添加物・化学調味料・保存料や、乳製品など動物性由来のもの、上白糖・ハチミツは一切使用しておりません。ヴィーガンの方にも安心してお召し上がりいただけます。

▶ 商品情報

商品名	: TOKYO MAPLE BUTTER カシューナッツ
原材料	オーガニックメープルシロップ (カナダ産) オーガニックカシューナッツ (ベトナム産) オーガニックグレープシードオイル (イタリア産) 天然海塩 (日本産)
価格	: 1,600円 (税・送料別)
内容量	: 130g



< TOKYO MAPLE BUTTER >

HP : [www.tokyomaplebutter.com](http://www.tokyomaplebutter.com)  
 INSTAGRAM : [@tokyomaplebutter](https://www.instagram.com/tokyomaplebutter)  
 CAMPFIRE : [www.camp-fire.jp/projects/view/284908](http://www.camp-fire.jp/projects/view/284908)

< 問い合わせ先 >

E-mail : [tmb@base-burger.com](mailto:tmb@base-burger.com)  
 TEL : 080-5467-3847  
 FAX : 03-6276-8323  
 担当 : 竹谷 (タケヤ)

< 会社情報 >

株式会社ベイス  
 〒151-0071  
 東京都渋谷区本町2-46-1-105  
 代表取締役 菅原聡介  
[www.base-burger.com](http://www.base-burger.com)