

## 5月30日はアーモンドミルクの日 渋谷・ダガヤサンドウの人気カフェ2店舗で 春夏のお悩みケア×アーモンドミルクメニューが登場

おしゃれカフェスポットダガヤサンドウ（千駄ヶ谷・北参道）に店を構えコーヒー好きを惹きつけるエスプレッソバー「LATTEST SENDAGAYA（ラテスト センダガヤ）」と、流行の発信地渋谷PARCOのモダンタイレストラン「CHOMPOO（チョンプー）」の2店舗にて、スキンケア（紫外線対策・肌）、ボディケア（カラダづくり・ダイエット）、エナジーケア（抗疲労・回復）の3つの視点から提案するアーモンドミルクメニューが**2026年5月1日より期間限定で提供開始**されます。人気店ならではのアレンジにより、“おいしくケアできる”新しいカフェ体験として注目されます。

●LATTEST

\ 5月30日はアーモンドミルクの日 /

CHOMPOO

### 渋谷・ダガヤサンドウの人気カフェで 5/1～アーモンドミルクメニューが提供開始



## 都内人気2店舗で楽しむ、アーモンドミルクの新しいカフェ体験

【自家製アーモンドミルクのドリンクを提供】

**LATTEST SENDAGAYA**  
(ラテスト センダガヤ)



千駄ヶ谷のエスプレッソバー「LATTEST SENDAGAYA」では、自家製のアーモンドミルクを使用したドリンクが提供されます。なかでも、**スキンケア・ボディケア・エナジーケアの3つの視点から設計された“3大お悩みケアレシピ”をもとにしたスムージーが展開**される点が特徴です。素材本来の香りややさしい甘みを活かした味わいで、春夏のコンディションに寄り添う新たなカフェメニューとして広がりが期待されます。

【アーモンドミルクのオリジナルメニューを提供】

**CHOMPOO**  
(チョンプー)



渋谷PARCO内の人気モダンタイレストラン「CHOMPOO」では、**アーモンドミルクを取り入れたオリジナルメニューを展開**。スパイスやハーブを多用する同店の料理と、アーモンドミルクのコクややさしい甘みが組み合わせることで、軽やかで奥行きのある味わいを実現しています。定番の人気メニューに新たなアレンジが加わることで、新しい味わいとして楽しめる内容となっています。

## [LATTEST SENDAGAYA]自家製アーモンドミルクの春夏の“飲むケア”ドリンク

原宿や表参道にほど近く、感度の高いショップが集まる落ち着いた北参道エリア。そんな街に佇む人気店・LATTEST SENDAGAYAにて、春夏のケアドリンクが登場。今回提供されるのは、「春夏の3大ケアレシピ」をもとに開発したオリジナルスムージー。スキンケア（紫外線対策・肌）、ボディケア（カラダづくり・ダイエット）、エナジーケア（抗疲労・回復）という3つの視点から、季節の悩みに寄り添うラインアップです。ベースには、**自家製のアーモンドミルクを使用**。素材のやさしい甘みとコクを活かした味わいが感じられます。なお、この自家製アーモンドミルクは単品でもご注文いただけます。季節のゆらぎに寄り添いながら、心地よく整えるひとときを洗練された空間で体験できます。



※左から①②③

※④

### ◆5月1日から提供されるアーモンドミルクメニュー

- |  |      |
|--|------|
| ①【スキンケア(紫外線・肌)】いちごとジンジャーのアーモンドミルクスムージー         | ¥750 |
| ②【ボディケア(からだづくり・ダイエット)】バナナとシナモンのアーモンドミルクラテスムージー | ¥750 |
| ③【エナジーケア(抗疲労・回復)】パイナップルとローズマリーのアーモンドミルクスムージー   | ¥750 |
| ④自家製アーモンドミルク                                   | ¥600 |

※価格は税込みです。

#### ■店舗情報

東京都渋谷区千駄ヶ谷3-16-9(東京メトロ副都心線北参道駅2番口 徒歩3分)、営業時間 平日/9:00~17:00、土日祝日/11:00~19:00

## [CHOMPOO]人気6品がスパイスと相性の良いアーモンドミルクで新たな味わいに進化

チョンプーでは、スパイスとの相性の良さを活かし、**アーモンドミルクの魅力を取り入れたコラボメニューが登場**します。グリーンカレーやカオソーイ、トムヤムクンなどの**人気メニューにアーモンドミルクを掛け合わせることで、コクがありながらも軽やかな後味に仕上げられています**。ハーブやスパイスの香りを引き立て、これまでにないクリアな味わいを実現。カレーや麺料理、デザートまで幅広く展開され、アーモンドミルクの新たな楽しみ方として広がりが期待されます。



※上段左から①②③、下段左から④⑤⑥

### ◆5月1日から提供されるアーモンドミルクメニュー

- |                   |                                  |
|-------------------|----------------------------------|
| ①アーモンドミルクのグリーンカレー | ランチ、ティータイム ¥2,200、ディナータイム ¥1,800 |
| ②アーモンドミルクのカオヤム    | ランチ、ティータイム ¥1,980、ディナータイム ¥1,800 |
| ③アーモンドミルクのカオソーイ   | ALLタイム / ¥1,600                  |
| ④アーモンドミルクのトムヤムクン  | ALLタイム / ¥2,100                  |
| ⑤アーモンドミルクのパバロア    | ALLタイム / ¥800                    |
| ⑥アーモンドタイミルクティー    | ALLタイム / ¥900                    |

※価格は税込みです。

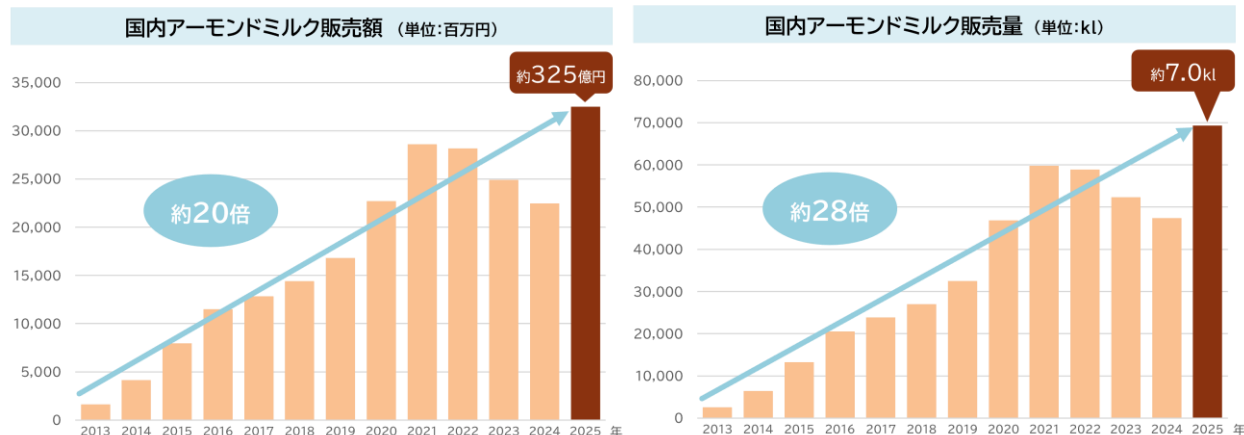
#### ■店舗情報

東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷PARCO 4F(JR渋谷駅 ハチ公口より徒歩5分)、定休日なし、  
営業時間 11:30 - 22:30※ランチタイム11:30~14:00 (14:00 L.O.)、ティータイム14:00~16:00 (15:30 L.O.)、ディナータイム18:00~22:30 (21:30 L.O.)

## 拡大を続けるアーモンドミルク市場、過去最高を記録

アーモンドミルク市場は日本上陸以降、健康志向や美容意識の高まりを背景に拡大を続けており、**2025年には販売額・販売量ともに過去最高を記録**。植物性ミルクの代表格として定着し、カフェメニューや料理への活用も広がるなど、注目度は年々高まっています。

出典：「テトラパック出荷基準」



## 5月30日はアーモンドミルクの日

アーモンドの実は5月の下旬ごろになると、丸く・大きくなります。そこで、3を「実」、0を「丸」と「アルファベットのO(オー)」に見立てて「実が丸く・大きく」と表現し、5月30日がアーモンドミルクの日として日本記念日協会に認定されました。近年、アーモンドミルク市場は拡大を続けており、販売額・販売量ともに過去最高を記録するなど、その注目度は年々高まっています。健康志向や美容意識の高まりを背景に、日常的に取り入れる人も増えています。紫外線対策や体調管理が気になるこれからの季節に向けて、アーモンドミルクを取り入れる動きはさらに広がることが期待されます。

### アーモンドミルクの日

丸(○)く  
実が大(O)きく

# 5月30日

(一般社団法人日本記念日協会 認定)

### ◆意外と知られていない？実はアーモンドと水だけでできているアーモンドミルクの作り方

アーモンドミルクは、家庭で作る場合は水に浸したアーモンドをミキサーなどで細かく砕いた細片を漉こした飲料です※。乳白色をしていて「アーモンドの入った牛乳？」と思う人もいるかもしれませんが、**原料はアーモンドと水からなる植物性飲料。美容と健康に良いといわれるアーモンドの栄養素をまるごと摂れるヘルシーな飲料**なのです。

※ 一般的に販売されているアーモンドミルクは、アーモンドを挽いてペースト状にしたものから製品化するものや、アーモンドをすり潰し水を加えて濾さないまま製品化したものなど、作り方もメーカーによって様々です。



(下準備)アーモンドは分量外の水に一晩以上冷蔵庫などで浸水させる。

※途中、水は入れ替えない。

(1)アーモンドを浸した水を切り、軽く洗う。

(2)アーモンドと水(200ml程度)、塩をミキサーに入れて1~2分ミキサーにかける。残りの水も加えてさらに1~2分ミキサーにかける。

(3)ボウルにザルを重ねて布をかけ、(2)を漉す。

#### 【ポイント】

- ・一晩以上、冷蔵庫で浸水 (二晩でもよいが夏場は水が腐るので冷蔵庫)
- ・途中水は入れ替えない(薄くなる)
- ・ミキサー2段階に分けて入れてアーモンドをより細かく裁断
- ・濾すことでなめらかな舌触り

