

キャッチコピー: 自分にご褒美、カラダがよろこぶナッツバター

商品名: カシュモンドバター

説明文: シンプルに食材をバランス良く黒糖と塩で引きたてた贅沢なナッツバター



■商品名:カシュモンドバター プレーン

沖縄県北谷町で Vegan プロダクトを製造販売しております、を Veggie Tone Okinawa 代表 Natsu ともうします。当店は店舗はHP だけで、商品は沖縄市のロージャースフードマーケット、北中城村の暮らしの発酵ストアー、長崎県カフェノボリクダリ、宜野湾市ラグナガーデンホテル内ショップ ANJI 沖縄へ卸し販売をしております。

Vegan の方もそうでない方にも安心して美味しく頂けるVegan 商品を作っております。今年はプレーンに続き、沖縄のシナモンを使った新商品も夏には販売する予定です。

2023年はJTA、高島屋オンラインローズキッチン、東京スーパーサカガミ、阪急梅田 KOZA 展などとも単発で販売させていただきました。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「美容と健康と食に拘り派」

詳細⇒ 空腹を満たすだけの食ではなく、一口の大切さ、一口のマネージメントでなりたい自分になれる。Veganの人にもそうでない人にも楽しめる存在。

2.【コンセプト】 「 空腹 」×「天然ミネラル、ビタミン」

詳細⇒ 口から入る食べ物をシンプルに考えてみる。

3.【強み】(WONDER) 「 スプーンで直接食べる事も、また隠し味としても使える。 」

詳細⇒ 忙しく食事時間が取れない時に一口スプーンで食べて欲しい。素材の旨味が濃厚で一口でも満足感が得られる。

4.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

イボ治療で痛みを耐える病院通いの息子と年間に頭痛薬を何箱も必要とする私のカラダの状態を、食べ物の摂り方を変えるだけでひと月も待たず、イボは消え、頭痛薬いらずで、自信の持てるカラダづくりが出来、食の摂り方へ興味がわき、オランダへ約 4 カ月留学。そこには世界中から集まる素敵な師と世界中から集まった人間力の高い友達と出逢いと学びがありました。それ以降、世界の Vegan 食を学びたく旅をしながら各国の地産地消の食を改めて学びました。しかし、気づけば、沖縄の食文化は北谷のサトウキビ畑に囲まれ食べたクルジャーターは万病の薬とオジーオーバーに畑で出してくれた味が実は私が求めていた食材であること気づくことが出来ました。これからは、出会いのあった国で学んだ食の摂り方の大切さを沖縄から「沖縄の黒糖」と「沖縄の海塩」を使いプロダクトを作り、たくさんの方へ食の大切さを発信できればと 2020 年開業致しました。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- 沖縄県中頭郡北谷町生まれ 北谷育ち
- 2020年 3月 Veggie Tone Okinawa
- 2006年 Kushi Institute of Europe オランダ
- 2007年 Kushi Institute of Becket ボストン
- 2007年 調理師学校卒業 調理師/食育インストラクター
-

■その他 (特許・表彰など)

- 令和4年北谷町商品コンテスト奨励賞
-

■商品概要

商品名	カシュモンドバター
特徴	沖縄の黒糖と塩の絶妙な塩梅から贅沢なナッツバターが誕生。
発売日	2021年4月
販売先	ロージャースフードマーケット、暮らしの発酵ストア
販売価格	¥1800(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 Veggie Tone Okinawa 広報担当：西澤奈津
電話： (携帯 090-9782-0888)
E-mail: ntnszw08@gmail.com
HP アドレス vton888.base.shop