

<5月30日はアーモンドミルクの日>
『アーモンドミルクFES2024』開催！
アーモンドミルクの魅力を楽しむ方々で大盛況！
見て・知って・味わえる！魅力たっぷりの4日間
～開催期間：5月30日～6月2日～

「アーモンドミルク研究会」は、アーモンドミルクの日である5月30日(木)から6月2日(日)までの4日間、東京国際フォーラム地上広場にて、アーモンドミルクの魅力を見て・知って味わえるイベント『アーモンドミルクFES2024』を開催。「アーモンドの栄養講座」や「アーモンドミルク絞り」など、体験しながらアーモンドミルクについて楽しく学ぶことのできるワークショップのほか、「アーモンドミルククイズラリー」や「アーモンドミルクの歴史を辿るパネル展示」キッチンカーで堪能できるアーモンドミルクグルメを楽しむ様子をレポートします。

**初日から大盛況！****5月30日アーモンドミルクの日から4日間開催『アーモンドミルクFES2024』**

日本市場に登場してから、昨年で10周年を迎えたアーモンドミルク。国内の各メーカーから様々なアーモンドミルク商品が発売され、さらにはアーモンドミルクを使ったカスタマイズができるカフェが増えてきたことで、世代や性別を超えて楽しみ方が広がり、身近な存在となってきています。11年目を迎え今後ますます注目が集まるアーモンドミルクの魅力をもっと多くの方に知っていただき…！そんな思いからアーモンドミルクの魅力を見て、知って、味わえる『アーモンドミルクFES2024』を開催。初日から多くの方にご参加いただき、大盛況となりました。アーモンドミルクファンの方からアーモンドミルクに初めて触れるという方まで、たくさんの方の楽しむ様子が見られました。

**管理栄養士 柴田真希先生が教える！アーモンドミルク栄養講座&アーモンドミルク絞り体験
参加者からは「アーモンドと水だけで簡単に作れるなんて…！」と驚きの声も。**

アーモンドミルクの栄養を学べるワークショップでは、講師に管理栄養士の柴田真希先生が登場。アーモンドに豊富に含まれるビタミンEや食物繊維などの栄養について紹介いただきました。栄養豊富なアーモンドですが、そのまま食べると硬くて毎日続けるには、という方にもアーモンドミルクはおすすめです。さらに会場では柴田先生のレクチャーで参加者がアーモンドミルク絞りにチャレンジ！初めてアーモンドミルク絞りを体験する参加者の方も多く、「アーモンドと水だけで簡単に作れるなんて意外…！」といった声が上がっていました。



アーモンドミルクを楽しく学べるクイズラリー & さらに理解が深まるパネル展示

クイズラリーではアーモンドミルクマスターが続々誕生！

「アーモンドミルクは一般的に何からできている？」「アーモンドに含まれるビタミンEはゴマの何倍？」飲んだことはあるけれど、アーモンドミルクの栄養までは知らない、アーモンドミルクって何から作られているかは知らない…という方もいらっしゃるのではないのでしょうか。アーモンドミルクについて学べるクイズパネルを会場内の5か所に設置。クイズラリーにチャレンジする様子が会場内のあちこちに見られました。クイズラリー参加者には先着でアーモンドミルクステッカーがプレゼントされます。さっそくステッカーを受け取った参加者からは、「かわいい！」などの声がありました。



アーモンドミルク商品が立ち並ぶ！各社アーモンドミルク商品展示

会場内には本イベント特別協賛の江崎グリコ株式会社、協賛の筑波乳業株式会社、マルサンアイ株式会社の各アーモンドミルク商品が勢揃いしました。各商品で味わいが違うので、ご自宅で試される際は飲み比べをしてみるのもおすすめです。

左から、マルサンアイ株式会社「毎日おいしいローストアーモンドミルク砂糖不使用（1000ml/200ml）」「毎日おいしいローストアーモンドミルクオリジナル（1000ml/200ml）」、筑波乳業株式会社「濃いアーモンドミルクたっぷり食物繊維（1000ml /125ml）」「濃いアーモンドミルク砂糖不使用（125ml）」江崎グリコ株式会社「アーモンド効果 For Barista and Chef（1000ml）」



アーモンドミルクグルメが大集結！ 13台のキッチンカーでアーモンドミルクグルメを堪能！

アーモンドミルクはくせがなく後味がすっきりとしているため、料理との相性が良いことが特徴のひとつ。『アーモンドミルクFES2024』には13台のキッチンカーが集結し、アーモンドミルクを使った様々なグルメが展開されています。アーモンドミルクを使ったコーヒーやミルクチャイ、アーモンドミルクバナナスムージーなどのドリンクメニューだけでなく、カレー、ラーメン、ベークドバーガー等フードメニューなど、ここでしか味わえない様々なアーモンドミルクグルメを楽しむ方々からは「おいしい！」「カレーやラーメンのような料理にも合う！」などの好評の声が多数あがっていました。様々な食材と相性が良いので、自分好みのアレンジを知っていただき、ぜひお家でも試してみてください。



<野口太郎ラーメン>
アーモンドミルクラーメン



<Kim Café>
ダルゴナアーモンドミルク



<ULURU CREPE>
アーモンドミルク生地クレープ
チョコホイップバナナ

5月30日はアーモンドミルクの日！アーモンドミルクで美しく健康に

今月末の5月30日は『アーモンドミルクの日』です。アーモンドミルクの原材料であるアーモンドは、5月の下旬は、アーモンドの実(3)が丸く(0 = ○)なる、実(3)が大きく(0 = Oオー)なるころとして、日本記念日協会に認定されました。
(一般社団法人日本記念日協会の認定)

*アーモンドミルク研究会とは

アーモンドミルクの良さをよりたくさんの方に知っていただくために、詳しい専門家を中心に発足した団体です。
アーモンドミルク研究会HPはコチラ▶ <https://www.almondm-labo.jp/index.php>

アーモンドミルクの日

5月30日