

アメリカンピーナッツ協会×UPBEET!Tokyo
「UPBEET!ドーナツ ピーナッツバター&ミルクチョコレート」
7月22日(木)“ナッツの日”に発売!

～環境に優しいピーナッツたっぷりのヴィーガン&グルテンフリードーナツでSDGsに貢献～

アメリカンピーナッツ協会(駐日事務所:東京都港区南青山、代表:天野 いず美)は、株式会社 morning boost (東京都世田谷区、代表取締役社長:神宮司希望)が運営するヴィーガン&グルテンフリースイーツ専門店「UPBEET!Tokyo」とコラボレーションしピーナッツバターをたっぷり使用した「UPBEET!ドーナツ ピーナッツバター&ミルクチョコレート」389円(税込)を7月22日(木)“ナッツの日”から10月31日(日)の期間限定で発売いたします。



「UPBEET!ドーナツ ピーナッツバター&ミルクチョコレート」

近年、日本でも食料問題や環境保護への貢献にもつながるといった理由で、植物性の食材 100%でできた「ヴィーガン食」への意識が少しずつ高まっています。「UPBEET!Tokyo」は、ヴィーガン&グルテンフリーのスイーツを通じて、お客さまとともに、日々健康で“ワクワク=Up beat”に過ごしながら、社会課題の解決や環境負担軽減に取り組み、人々が幸せになるサステナブルな社会の実現を目指しています。ピーナッツがSDGsに貢献している食材であり、ヴィーガンスイーツにも相性がピッタリという味わいの特徴に共鳴いただき、この度コラボレーションが実現いたしました。

ピーナッツは、他のナッツや食料に比べて低量の水資源で育ち、環境に優しいことに加え、たんぱく質、良質な脂(オレイン酸)、ビタミンE、ミネラルなどが豊富で夏の栄養補給にもピッタリの食材です。ピーナッツの高い栄養価は、開発途上国での栄養不良の子どもたちの栄養治療食(プランピーナッツ)としても用いられています。

コラボレーション商品「UPBEET!ドーナツ ピーナッツバター&ミルクチョコレート」は、アメリカ産のピーナッツ100%で作ったピーナッツバターを生地に練りこみ、さらにピーナッツバターの入った香ばしいミルクチョコレートをたっぷりかけた、ピーナッツバターやチョコレートファンも満足できるヴィーガン&グルテンフリースイーツです。UPBEET!Tokyoの公式オンラインショップおよび・TOKYO JUICE 表参道店、半蔵門店、大泉工場 NISHIAZABU、全国のお取り扱い店舗にてお求めいただけます。また、7月22日(木)から10月31日(日)のキャンペーン期間中、「UPBEET!ドーナツ ピーナッツバター&ミルクチョコレート」を1個お求めいただくと、30円を公益社団法人セーブ・ザ・チルドレン・ジャパンに寄付いたします。

【コラボレーション商品概要】

- 商品名：「UPBEET!ドーナツ ピーナッツバター & ミルクチョコレート」
- 価格：389 円(税込)
また、7月22日(木)から10月31日(日)のキャンペーン期間中、「UPBEET!ドーナツ ピーナッツバター & ミルクチョコレート」を1個お求めにつき30円※を、公益社団法人セーブ・ザ・チルドレン・ジャパンに寄付
※ユニセフが公表している買い付け価格(2019)によると栄養治療食(プランピーナッツ)1袋あたり約30円となります。
輸送費などは含まれておらず、国によって実質的な購入価格は異なります。
- 内容:アメリカ産のピーナッツ 100%で作ったピーナッツバターを生地に練り込み焼き上げ、ピーナッツバターの入った香ばしいミルクチョコレートにディップ。トッピングには、ピーナッツとピーナッツソースで仕上げました。ピーナッツファンもチョコレート好きもご満足いただけるヴィーガン & グルテンフリーのドーナツです。
- 販売店舗:UPBEET!Tokyo 公式オンラインショップ(<https://www.upbeet.tokyo/>)
※公式オンラインショップでは、7月13日(火)より先行予約を開始いたします。※発送開始は7月22日となります。
- お取り扱い店舗(一部抜粋)
 - TOKYO JUICE(表参道店、半蔵門店)
公式サイト:<https://tokyojuice.co.jp/ja>
 - 大泉工場 NISHIAZABU
公式サイト: <https://oks-nishiazabu.com/>
※その他のお取り扱い店舗の詳細については、随時 UPBEET!Tokyo 公式オンラインショップ又は公式 Instagram(@upbeettokyo)にてお知らせいたします。



◆UPBEET!Tokyo について

「毎日を、人生を"ワクワク=Up beat"させるヴィーガンスイーツを届けたい」というミッションを掲げ、4つの約束(1.動物性食品不使用 2.小麦粉不使用 3.白砂糖不使用 4.日本の食文化「発酵食品」の活用)のもとで、皆さまのカラダやココロを健康に、そして"ワクワク"させる「食」を開発しています。卵や乳製品のような動物性の素材を使わず、100%植物性のこだわりの原料を使用することや、身体に嬉しい食材を選ぶことで、誰もが制限なく、安心して「食」を楽しんでいただけます。また、古来から大切に伝承されてきた日本の食文化である「発酵食品」を、独自の製法でスイーツに取り入れることで、新たな魅力を再発見しながら、日本の素晴らしい食文化を次世代に繋いでいきます。全品動物性食品不使用、小麦不使用、白砂糖不使用、香料・着色料不使用。全12品目12品種(2021年7月8日現在)。日本ヴィーガン協会認証。

公式サイト：<https://www.upbeet.tokyo>

Instagram：@upbeettokyo



◆株式会社 morning boost 代表取締役社長 神宮司希望氏

鹿児島県生まれ。2004年準ミス日本。大学卒業後、世界中の美味しいものが食べたいと航空会社に入社。日々のフライトで国内外さまざまな食文化とふれあう中で、2013年に「eggcellent（エッグセレント）」を六本木ヒルズにオープン。取締役 COO として4店舗展開。2018年にヴィーガン&グルテンフリーの「食」を提供する「UPBEET!Tokyo」を立ち上げる。原料にこだわり安心して食べることができる食や、誰もが楽しむことができるサステナブルな食を通じて、毎日や人生に“ワクワク=Up beat”を届けること、そしてその食の楽しさや豊かさ未来に繋いでいくことをミッションに活動している。



◆アメリカンピーナッツ協会(APC)について

アメリカンピーナッツ協会は、米国のピーナッツ産業の長期的成長を支援するため設立されました。米国産ピーナッツの品質管理や国際的な消費促進、生産・加工に関する研究促進を使命として、国内外でのマーケティング、PR活動、顧客サービス、研究を主な活動としています。

公式サイト：<https://peanutsusa.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/peanutusajapan/>

Instagram：[@american_peanut_japan](https://www.instagram.com/american_peanut_japan)