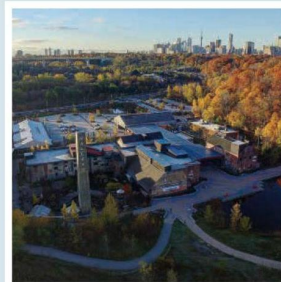




TORONTO

環境に優しいがテーマの コミュニティ内に位置するカフェ

“食べ物燃料であり、薬であり、愛である”がテーマのCafé Belong (カフェ・ビロング)は、国内トップシェフの一人として知られるBrad Longのお店。ローカルフード&ヴィーガンに対応したシンプルでエレガントな料理に定評がある。トレンドスポットの19世紀のレンガ工場跡地に作られた大規模なコミュニティ環境センター内に位置する。www.cafebelong.ca



左)居心地のいいカフェ店内 中)大人気のトマトのサラダ 右)広大なエバグリーン・ブリック・ワークス

タイガーナッツ・ミルクの ヴィーガン・アイスクリーム

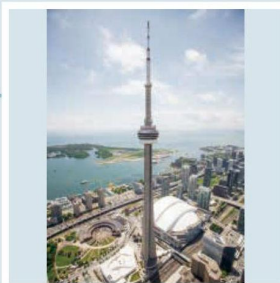
トロントにて、まだ小さな二人の子供を育てている夫婦・アンドレア&スコットがスタート。おいしいヴィーガン・アイスクリームの主原料は、スペインで古くから飲用されている野菜の根であるタイガー・ナッツを絞ったミルク。乳製品、大豆、ナッツのアレルギーの方にも安心！自然な甘さとプロバイオティクスの宝庫でもあるスーパーフード。www.thechufaco.com



左)人気のチョコレートブラウニー 中)ローフード対応のストロベリー味 右)the Chufa coの定番アイスの数々

CNタワーの絶景とベジ料理！ 高さ304.8メートルの展望レストラン

高さ553.33メートルと、西半球で最も高い建物として知られるCNタワー内にある話題のレストラン。エグゼクティブシェフJohn Morrisが手がけるローカル&オーガニック食材がベースの料理は、ベジタリアンやヴィーガンもチョイス可能。360度の回転展望レストランでグルメ料理を楽しみながら、トロントのダウンタウンを一望しよう。レストラン利用は要予約。www.cntower.ca/36



左)トロントのランドマーク、CNタワー 中)地元の有機ビーツを使用した一品 右)360度、絶景の店内

“錬金術”なおいしさ！ 話題のアルケミー・ピクルス

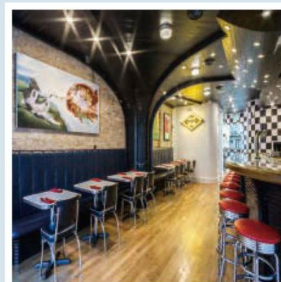
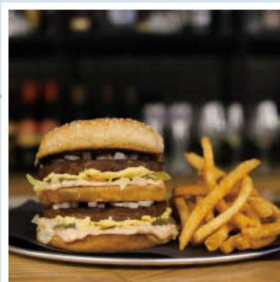
Alchemy Pickle Companyの女性オーナーRebekka Huttonは、トロントの地元の食材を使用したヴィーガン発酵ピクルスとドリンクの生産をスタート。ビーツのピクルス、ザワークラウト、季節の素材を使用したスパイシーなキムチが人気で、ジャスミンアップルやグリーンティー、ブドウなどの独特の風味があるコンブチャや、旬の素材を使ったソーダ類にもファンが多い。www.alchemypicklecompany.ca



左)オーナーのRebekka Hutton 中)全て手作りのコンブチャやソーダ 右)ビーツの色がキレイなピクルス

1950年代トロントの クラシカル料理をヴィーガンで！

レトロで懐かしいハンバーガーやベイクドポテト、マック&チーズなど、古き良きカナディアン・スタイルの料理を全てヴィーガンで堪能できるお店。Mythologyのシェフ、Doug McNishとRichard Holtonが織りなす美味しいヴィーガン料理、ふわふわヴィーガン・メレンゲを使用したレモンパイなどのデザートをめがけ、世界中から訪れるヴィーガンの人々で賑わっている。www.mythologydiner.com



左)大人気のハンバーガー 中)どれもヴィーガンだと思えない！ 右)店内は懐かしいダイナーを再現