

ローズスイーツって何？
はじめてでもわかる
基本ガイド
～"おうちdeローズスイーツ"の
美味しさの秘密～

© Uchi de Raw Seets Maiko Kataoka All Right Reserved



ロースイーツって何？はじめてでもわかる 基本ガイド

～"おうちdeロースイーツ"の美味しさの秘密～

💬 健康だけじゃない。家族が笑顔になる"感動の美味しさ"を届けるロースイーツの世界へ。



🍫 ロースイーツとは？

■ 焼かない・乳製品・小麦粉・白砂糖を使わないスイーツ。

■ 48℃以下で調理し、酵素やビタミンを壊さない。

■ 素材そのものの力で"食べて整う"を叶える。

ロースイーツが注目される理由

ダイエット・腸活・美肌などの健康効果。

ヴィーガン志向の人にも人気。

"ギルトフリー（罪悪感のない）スイーツ"として広がり中。

でも、一般的なロースイーツの課題

ココナッツ風味が強く、人によって好みが分かれる。

食感が重く、甘さが後に残る。

「健康的だけど、また食べたいとは思えない」という声も。

🔹 おうちdeロースイーツ誕生の背景

「家族が"本当に美味しい!"と笑顔になるロースイーツを作りたい」
その思いから、1,000回以上の試作を経て誕生。

→ "健康×感動の美味しさ"を両立する唯一のロースイーツ。



🍰 美味しさの秘密① ココナッツ不使用



- 一般的なレシピではココナッツを多用。
- "おうちdeロースイーツ"は**他の材料**を使用。
- ロースイーツ=ココナッツ風味を辞めました

美味しさの秘密② ナッツと甘味料の黄金比

01

浸水後のカシューナッツは1.4倍に。

02

メープル×ココナッツシュガー×アガベシロップのトリプルバランス。

03

なめらかなくちどけと自然な甘さを両立。



美味しさの秘密③ "冷凍しない"製法



カカオバターが35℃で固まる特性を生かして



凍らせないで冷蔵保存



究極の滑らかさを実現

"おうちdeロースイーツ"が選ばれる理由

比較項目	一般的ロースイーツ	おうちdeロースイーツ
味	ココナッツ強め	日本人好みの上品な甘さ
Rawタルト生地	ココナッツフラワーなど	他のナッツなど
食感	重め・ねっとり	とろける滑らかさ
チョコレートフィリング	ココナッツオイルで主に固める	カカオバターで固める
ローチョコ	シンプル	コクを出す
Rawタルト生地の固める材料	デーツ	デーツ不使用
ローホイップ	ない、又はカシューナッツ多め	とても軽いと評判
固め方	冷凍して、解凍して食べる	冷蔵庫でも固まる配合 ベチャツとならない
見た目	シンプル	市販のケーキを目指している

終わりに

"おうちdeロースイーツ"は、体に優しいだけでなく、**食べた瞬間に笑顔がこぼれるスイーツ。**

  次のガイドへ：「失敗しない感動ロースイーツ3つのコツ」

