



## 世界初のローカーボ&ベジスイーツ専門店 都内でこだわりの野菜スイーツを販売！

### ■群馬県産コマツナを使用したスイーツが一番人気！

今回は世界初の野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジエ」を紹介します。オーナーはパティシエールの柿沢さんで東京都出身です。当店は2006年に野菜スイーツ専門店としてオープンし、2016年からカロリーを制限するのではなく、低糖質にすることで血糖値が上がりにくく太りにくいローカーボ&ベジスイーツ専門店として生まれ変わりました。低糖質にしてもパティシエータたちの努力により甘みもあり美味しく、これまでよりさらに健康に一步踏み込んだスイーツを販売しています。

ベジスイーツの素材は国産の小麦粉、自然卵などを使用し、野菜は契約農家から送られてくる安全で新鮮なものにこだわっています。トマトは茨城県産、にんじんは栃木県産、コマツナは群馬県の「プレマの有機小松菜」が周年で使用されています。現在は20種類のベジスイーツがありますが、一番人気の「グリーンショート・トマト」(コマツナのスポンジの間にスライスしたトマトを挟みミニトマトをトッピング)や「コマツナ緑茶シフォン」(コマツナと緑茶の香りが相性抜群で卵白の力で膨らんだ低脂肪シフォンケーキ)、「アボガドレアチーズ」(アボガドのまろやかさとレアチーズを合わせて土台にコマツナのスポンジを使用)の3種類に、群馬県産コマツナを使用しているとのことでした。また、焼き菓子も「トマトのガレット」、「トウモロコシのカップケーキ」、「コマツナクッキー」等様々な野菜を使用したベジスイーツが販売されています。

野菜スイーツだけでなく規格外などの野菜を使用した野菜染めの扇子(キャベツ、ミョウガ、赤シソ等)やオーナーが執筆した「野菜スイーツのレシピ集」や「野菜を使った料理レシピ集」、「からだが喜ぶやさしい野菜図鑑」等も店内で販売されていました。

オーナーの柿沢さんは、野菜を脇役ではなく主役として扱い、日本全国の旬な野菜を楽しむための新しいステージを広げています。また、日本の食育や農業への関心も高く、農業支援活動やイベント出演なども行い、生産地での野菜作り体験ツアー、料理教室講師なども積極的に実施しているとのことでした。

### ■「パティスリー ポタジエ」の店舗情報

住所	最寄り駅	営業時間	定休日
東京都目黒区上目黒 2-44-9	東急東横線・東京メトロ日比谷線 中目黒駅(徒歩5分)	11:00~20:00 (イトインL.O.19:30)	火曜 ※夏期・冬季休業あり



「パティスリー ポタジエ」店頭の様子



群馬産コマツナをPR



「グリーンショート・トマト」



焼き菓子も各種野菜を使用