

日本初の“オーガニック野菜スイーツ専門店”
パティスリー ポタジエ
今、話題の「ファイバーCスイーツ」が登場！
～ 食物繊維とビタミンCをたっぷり摂れるファイバーCメニュー～
2008 年 6 月 16 日～8 月 31 日

パティスリー ポタジエ(住所:東京都目黒区上目黒 2-44-9)は、食物繊維とビタミンCを一緒に摂る「ファイバーC」という考えをとりいれた新作スイーツ「キュウリとキウイのゼリー」「ズッキーニとキャロブのムース」の2種を、6月16日(月)から提供を開始いたします。

新作「ファイバーCスイーツ」紹介

キュウリとキウイのゼリー 420 円(税込)
ピューレ状にしたキュウリとキウイのゼリーと
はちみつレモン風味のやわらかなヨーグルトゼリー。
合わせて口に入ると相乗効果で驚くほどさわやかな味です。



ズッキーニとキャロブのムース 460 円(税込)
ピューレにすると抹茶のような風味をかもしたズッキーニと
ココア風味を感じさせるキャロブ(いなご豆)のパウダーを使った
2色のムースです。

ファイバーCとは

食物繊維とビタミンCを一緒に摂ることを意味します。食物繊維は、水をため込んで便の量を増やしたり、有害物質を吸着し排出する等、腸をキレイにする効果があります。食物繊維で腸がキレイになり栄養素の吸収率が高まることにより、ビタミンCの効果が高く発揮されます。東京女子医科大学青山女性医療研究所の大木理香氏による試験では、食物繊維とビタミンCを別々に摂取した場合に比べ、一緒に摂取したほうが、毛穴、シミの改善や血液をサラサラにするという結果が明らかとなっています。

パティスリー ポタジエについて

東京・中目黒の駅から 5 分程商店街を歩くと見えてくる、日本初となる「オーガニック野菜スイーツの専門店」です。イートインスペースも設けております。ポタジエのスイーツは、美味しさにこだわるのはもちろん、召し上がるお客様の健康や安全を大切に考えております。

展開中のファイバーCスイーツの紹介



「マンゴーキャロット」 440 円(税込)

マンゴーニンジンムースとココナツムースが二層になった南国デザートです。



「ヤキイモタルト」 420 円(税込)

サツマイモと紫イモがゴロゴロ入ったタルトです。おイモの甘さが生きています。

【パティスリー ポタジエ概要】

名 称： パティスリー ポタジエ
所在地： 東京都目黒区上目黒 2-44-9
電話： 03-6279-7753
席数： 店内 6 席、テラス 10 席
営業時間： 10:00～20:00 年中無休
地図：



ファイバーCフードについて

昨年は、東京都内のホテルやカフェ、コンビニが先駆けて「ファイバーC」に注目し「ファイバーC スイーツ」を販売しましたが、今年はフランス料理やスイーツをはじめ、鍋、ラーメン、餃子、丼モノなどの庶民派グルメに至るまでバラエティに富んだラインナップで都内だけでなく全国的に展開され、「ファイバーC」がより人々の食生活に浸透してきています。

< 本件の掲載に関するお問い合わせ先 >

「ファイバーC」PR 事務局

担当：橋本・山田・山田

TEL：03-5572-6071 FAX：03-5572-6075

e-mail：m-hashimoto@vectorinc.co.jp