

野菜のエスプレッソ



THE

POTAGE

JAPAN

Cuore

報道関係各位

Press Release

—

2020年10月15日

株式会社 Cuore

濃厚なひとくちで最高のひといきを。  
野菜のエスプレッソ "THE POTAGE (ザ ポタージュ) ”  
～2020年10月15日に販売開始～

株式会社 Cuore(港区：代表取締役社長 長友佑都)は、これまで長友佑都の食事のサポートに従事してきた専属シェフ、加藤超也がプロデュースする新商品「THE POTAGE」のリリース、ならびに第一弾となる白玉ねぎのポタージュ (3,800円・税別) を、オンラインにて販売を開始いたします。

THE POTAGE 公式 Web サイト： <https://thepotage.com/>



### ■THE POTAGE とは

THE POTAGE (ザ・ポタージュ) は、野菜本来の味を存分に引き出し、ほかのポタージュでは味わえなかったピュアで濃厚な一口をお届けするポタージュブランドです。これまで世界のトップアスリートやトップモデルなど、体をケアするプロフェッショナルが活躍する最前線で振る舞われ、愛されてきたポタージュをご家庭へお届けできるよう、新しいブランドとして誕生しました。

ご褒美タイムのコーヒーやスイーツ、仕事帰りの夜食など、リラックスしたい時間に口にする多くものは、カフェインや動物性素材、過剰な塩分が含まれています。しかし、野菜生まれの THE POTAGE は、一口で満足感が得られるギルティフリーな濃厚さを追求。ほっとくつろぎたいときに、コーヒーを飲むようにお楽しみいただける「野菜のエスプレッソ」です。ご褒美の時間のあたらしい選択肢として、大切な人の体を思うギフトとして、カフェインがとれない方やヴィーガンの方をはじめ、すべての人へ最高のひといきをお贈りします。



野菜のエスプレッソ



THE

POTAGE

JAPAN

Cuore

Press Release

—

2020年10月15日  
株式会社 Cuore

## ■THE POTAGE のこだわり



多くのポタージュに使われている乳製品やブイヨンといった動物性食材をはじめ、七大アレルギー食材、添加物は一切不使用。最小限を追求した材料で野菜の濃厚な味わいを引き出し、驚くほどコク深くなめらかな世界を作り上げています。今回発表する「THE POTAGE WHITE ONION」は、北海道北見産の希少な白玉ねぎ「真白」と、イタリア産の塩、オリーブオイルのみで仕上げたポタージュです。生でも齧られるといわれる「真白」の力強い甘みと旨みを際立たせるために、5時間ほど寝かせたあと弱火でじっくりと火入れ。原材料が少ないからこそ、スライス厚みひとつで繊細に変化する味わいに向き合い、シェフが徹底して思考錯誤を重ねることで、素材より素材らしい旨み、味わったことのないミルクィなとろみを生み出しています。

## ■商品ラインナップ



(左)THE POTAGE WHITE ONION

お値段：3,800円（税別）

同梱物：THE POTAGE 1本、商品リーフレット、手提げ袋

(中央)THE POTAGE WHITE ONION～ギフト限定パッケージ～

お値段：4,800円（税別）

同梱物：THE POTAGE 1本、商品リーフレット、紙管箱、手提げ袋

(右)THE POTAGE WHITE ONION～2本セットギフト限定パッケージ～

お値段：9,800円（税別）

同梱物：THE POTAGE 1本、商品リーフレット、紙管箱、化粧箱

<THE POTAGE 販売ホームページ>

<https://thepotage.thebase.in/>

<SNS アカウント>

Instagram : [https://www.instagram.com/the\\_potage/](https://www.instagram.com/the_potage/)

Twitter : [https://twitter.com/THE\\_POTAGE](https://twitter.com/THE_POTAGE)

野菜のエスプレッソ



THE

POTAGE

JAPAN

Cuore

■THE POTAGE のたのしみかた

Press Release

—

2020年10月15日  
株式会社 Cuore



まずは冷製で

最初は、ぜひ冷たいまま味わってみてください。口に運んだ瞬間、これまでのポタージュでは味わえなかった驚くほど濃厚な甘みや旨みが広がり、なめらかな舌ざわりに包まれます。素材が持っている本来の力強い味わい、そのインパクトとの出会いが待っています。



つぎは温製で

鍋でじっくり弱火にかけてコトコトと温めることで、甘みや口当りはさらにクリーミーに変化。素材の香りもより一層引き立ち、鼻を抜けるようにふわりと広がります。耐熱カップに注げば、電子レンジでも心温まるおいしさをお楽しみいただけます。



オリーブオイル



黒胡椒



パン



トリュフ



野菜のエスプレッソ



THE

POTAGE

JAPAN

Press Release

—

2020年10月15日

株式会社 Cuore

Cuore

### ■加藤超也について

2010年～2016年、神奈川県横浜市のイタリア料理店「cucinapinocchio」にてシェフに就任。「素材の持つパワー、魅力を最大限活かした料理」をテーマに活動。2016年に株式会社 Cuore に入社し、長友佑都専属シェフに就任。

長友佑都がインテル・ミラノに在籍時はイタリアのミラノに住んでサポートに従事。2018-19シーズンではのイスタンブールに移り住み、ガラタサライに所属した長友佑都の2連覇と2冠に貢献。昨今では日本含め、イギリス、フランス、ベルギー、オーストラリアなどを行き来しながら、サッカーのみならず様々な競技のトップアスリートや著名人への食事指導を開始している。



Instagram : [https://www.instagram.com/cuore\\_kato/?hl=ja](https://www.instagram.com/cuore_kato/?hl=ja)

Twitter : [https://twitter.com/cuore\\_kato](https://twitter.com/cuore_kato)

### ■THE POTAGE のこれからの展開について

今回の白玉ねぎに続き、とうもろこし、カブなど、今後も続々と野菜のおいしさを追求したシリーズの展開を予定しています。また、トップレストランとのペアリング体験や、様々なマリァージュを味わうコラボレーション企画など、ポタージュの新たな可能性を楽しんでいただけるイベントも精力的に実施していきますので、どうぞご注目ください。