

野菜のエスプレッソ



THE POTAGE

JAPAN

Cuore

報道関係各位

Press Release

—

2021年2月3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)" 第二弾 THE POTAGE TURNIP が新発売 ～2021年2月5日(金)に予約販売開始～

株式会社 Cuore(渋谷区：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「THE POTAGE」の新作「THE POTAGE TURNIP (3,800円・税別)」をリリースします。第二弾となる今作は、京都の“聖護院かぶら”をふんだんに用いて、かぶら本来の旨味、香り、濃厚さを極限に抽出した1本が出来上がりました。2021年2/5(金)より、オンラインでの予約販売を開始いたします。

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



■THE POTAGE TURNIP について - かぶらの旨味を極限に抽出 -

かぶらの庭、京都。産地には朝晩の寒暖差により、午前中は前方の視界を確認できないほどの濃い霧がたちます。この「朝霧」こそが、甘くてジューシーな「かぶら」を生産する秘訣。生産地ならではの気候風土で育成された希少な限定品種“聖護院かぶら”は、まるでフルーツのような味わいです。かぶら本来の旨味、香り、濃厚さを最大限に表現するために、イタリア・シチリア島の伝統製法で作られた海塩とオリーブオイルでまとめ上げました。



野菜のエスプレッソ



THE POTAGE

JAPAN

Press Release

—

2021年2月3日

株式会社 Cuore

■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。



■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ビーコ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。

野菜のエスプレッソ



THE POTAGE

JAPAN

Press Release

—

2021年2月3日

株式会社 Cuore

■商品ラインナップ



(左)THE POTAGE TURNIP

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 TURNIP ～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 TURNIP ～2本セット+限定パッケージ～

お値段：9,800円（税別）

同梱物：THE POTAGE 2本、商品リーフレット、紙管箱、化粧箱



(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 ～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+限定パッケージ～

お値段：9,800円（税別）

同梱物：THE POTAGE 2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>

オンラインショップ：<https://thepotage.thebase.in/>

<SNS アカウント>

Instagram：https://www.instagram.com/the_potage/

Twitter：https://twitter.com/THE_POTAGE

野菜のエスプレッソ



THE POTAGE

JAPAN

Press Release

—

2021年2月3日

株式会社 Cuore

■THE POTAGE のたのしみかた



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。



THE POTAGE TURNIP×柚子



THE POTAGE WHITE ONION×オリーブオイル・黒胡椒

野菜のエスプレッソ



THE POTAGE

JAPAN

Press Release

—

2021年2月3日

株式会社 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

Twitter : https://twitter.com/cuore_kato