

そのままでも甘い・鳥取県の大山ブロッコリー“きらきらみどり”が  
今だけ、甘みと食感を生かしたブロッコリーの野菜スイーツに！



2014年11月20日(木)よりスタート

だいせん  
パティシエ 柿沢 安耶プロデュース  
大山ブロッコリー“きらきらみどり”の甘み、食感を生かした  
新感覚のハーモニーを奏でるスペシャルスイーツ

期間： 2014年11月20日(木)～12月31日(水)

場所： パティスリー ポタジエ(東京・中目黒)

鳥取県(平井伸治知事)は、首都圏における鳥取県農産物の情報発信の一環として、世界初の野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジエ」(パティシエ柿沢 安耶)との期間限定の特別コラボレート企画を実施いたします。

鳥取県が誇る大山ブロッコリーは、土壌・水・気候ともに栽培に最適な大山の麓で栽培されています。その中でも今回「パティスリー ポタジエ」で使用される“きらきらみどり”は、有機質肥料を主体とした土づくりにより通常の約70%化学肥料を削減して栽培。苦みやえぐみが抑えられており、硫酸イオン濃度の厳しい基準をクリアしたものだけが出荷されます。鳥取県が認定するエコファーマーだけが栽培できる特別なブランドです。そのままでも甘く、生でもおいしく安心して食べられます。

その大山ブロッコリー“きらきらみどり”をふんだんに使い、素材の甘さを生かした2種のスペシャルスイーツを「パティスリー ポタジエ」にて2014年11月20日(木)より12月31日(水)まで、期間限定で販売いたします。この企画でしか味わえない、新感覚のハーモニーを奏でます。ぜひ、この機会にご取材ください。



“大山ブロッコリー”とクルミのチーズケーキ 500円(税込)

クルミを加え、ブロッコリーの味や食感が際立つブロッコリーのチーズケーキと、ブロッコリーのクーリーを隠したチーズケーキが重なった濃厚な味わいです。



“大山ブロッコリー”とオレンジのスフレ 470円(税込)

オレンジとシナモンを加えたパティシエールの上に、ふわふわ食感のブロッコリースフレを合わせた爽やかな味わい。クリームの中に本物のブロッコリーが隠れています。

※12月19日(金)～25日(木)は販売休止となります。

パティシエ 柿沢 安耶(かきさわ あや)

東京都出身。「おいしいだけでなく、食べた人が健康になれる料理やスイーツ」を提供するお店をやりたいと志し、フレンチや自然食などを学ぶ。オーガニック野菜生産者との繋がりからもっと野菜の魅力を伝えたいと考え、2006年に世界初の野菜スイーツ専門店『パティスリー ポタジエ』を東京・中目黒に開店。野菜の新しい食べ方や可能性を追求して生活者に提案している。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る。



パティスリー ポタジエ 中目黒店

〒153-0051 東京都目黒区上目黒2-44-9

営業時間：10:00～20:00(L.O.19:30) 年中無休

TEL:03-6279-7753 FAX:03-6279-7754

イートインスペース：20席 お会計の順にお席をご案内いたします。※予約不可



## 〈食のみやこ鳥取県〉

### 鳥取県の農林水産物のアピールと地域の活性化

鳥取県では「食のみやこ鳥取県」をかかげ、「食」をキーワードとした取組みを進めています。海・山・里の豊かな自然環境に恵まれた鳥取県では、素晴らしい食材が数多く生み出されています。この素晴らしい地域の農林水産物をアピールするとともに食を通じて地域の活性化を図ります。

鳥取の  
うまいもん



脂がキレイな  
「鳥取和牛オレイン55」



強いねばりと心地よいのどごし  
ながいも新品種「ねばりっこ」



甘さ新感覚の赤梨  
「新甘泉」(しんかんせん)



みずみずしく上品な  
味の青梨「なつひめ」



### そのまま甘い、大山の恵み 「大山ブロッコリー きらきらみどり」

新鮮さと国産品の目印として、全国に先がけて葉っぱ・茎つきのブロッコリーを販売した鳥取県。

大山ブロッコリーは、大山山麓の有機質に富んだ黒ぼく土壌で栽培され、茎まで食べられるやわらかさと甘みの強さ、鮮度が自慢。収穫作業は夜明け前から行い、鮮度を保っています。1株から大きな花蕾(からい)は1つしかとれません。

その大山ブロッコリーの中でも“きらきらみどり”は、有機質肥料を主体にした土づくりで化学肥料を通常より約70%減らし、苦みやえぐみが抑えられました。硫酸イオン濃度の厳しい基準をクリアしたものだけが出荷され、生でもおいしく、安心して食べられます。

鳥取県が認定するエコファーマー(環境に優しい農業生産を行う農家)だけが栽培できるブランドです。



※花蕾(からい)

食用となる小さな緑色のつぶつぶ(花の蕾(つぼみ))が集まった部分。

#### ■本リリースおよび取材に関する問い合わせ先

株式会社トランスミッション

担当:菅森・大金 Mobil:090-3563-5894(大金)

〒111-0015 東京都台東区東上野5-19-1 UENOプラント

TEL:03-6802-8048 FAX:03-6802-8239

E-mail:smasumi@rr.iij4u.or.jp(菅森) oogane@bc.iij4u.or.jp(大金)

#### ■「食のみやこ鳥取県」に関する問い合わせ先

鳥取県 市場開拓局販路拡大・輸出促進課

〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目220番地

TEL:0857-26-7767 FAX:0857-21-0609 E-mail:hanro-yusyutu@pref.tottori.jp

<http://www.pref.tottori.lg.jp/syokunomiyako/>