

各 位

東京都渋谷区桜丘町20番1号  
株式会社アミューズ  
代表取締役社長 畠中 達郎  
東証第1部(コード番号:4301)



柿沢 安耶(かきさわ あや)の野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジエ」から

新プロダクトブランド『Potager MARCHÉ』(ポタジエマルシェ)が誕生

オリジナル商品第一弾 野生植物ミネラル入り飲料水「野草のふしぎ」3/1 発売



【野草のふしぎ】 公式サイトURL: <http://potager-marche.jp> (2/20 オープン)

価格: 500ml / 250 円(税込) 2L / 650 円(税込) 発売日: 3 月 1 日 (木)

< 栄養成分表 > 栄養成分(100ml 中)

エネルギー・タンパク質・脂質・炭水化物 0、**カリウム 21.7mg**、ナトリウム 6.5mg、カルシウム 0.01mg、マグネシウム 0.001mg、  
リン 7.3 μg、鉄 0mg、亜鉛 0mg、銅 0mg、マンガン 0.02 μg、クロム 0.11 μg、ヨウ素 141 μg、セレン 0.01mg

**酸化還元電位(ORP) : -20mV ~ -80mV 硬度 0.28mg/L**

総合エンターテインメント事業を展開する株式会社アミューズ所属の野菜スイーツパティシエ柿沢安耶がオーナーシェフを務める、野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジエ」では、スイーツやお菓子の世界にとらわれず野菜を始めとする植物のチカラをプロダクトに込めて世の中に送り出そうと、このたび新プロダクトブランド『Potager MARCHÉ』(ポタジエマルシェ)を立ち上げました。

そして、この『Potager MARCHÉ』ブランドのオリジナル商品第一弾商品として、からだに溶け込むミネラルバランス飲料水「野草のふしぎ」の発売が決定いたしました。

「パティスリー ポタジエ」や「野菜寿し ポタジエ」を通して野菜の魅力を伝えてきた柿沢安耶が次に会ったのがこの野生植物のミネラルです。多種の野生植物から抽出したミネラルをたっぷり含んだこの水(特許製法)は、**他のミネラルに比べ圧倒的にカリウムの含有比率が高く、そのミネラルバランスが人間の体内水分に非常に近い**ためスムーズにからだに溶け込む飲料水になっています。

「野草のふしぎ」は 3 月 1 日(木)より、野草のふしぎ公式 HP <http://potager-marche.jp> (2/20 オープン)、パティスリー ポタジエの店頭や HP <http://www.potager.co.jp/>、うまいもん.com <http://www.umai-mon.com/> などの通販サイトで発売いたします。

## 柿沢 安耶 (かきさわ あや)コメント

今年6周年を迎える「パティスリー ポタジエ」に続き昨年には「野菜寿し ポタジエ」もオープンして、これまで店舗という場所から「健康」につながる「食の大切さ」を伝えられればと思ってきました。そして今回、パティスリー ポタジエの次のステップとして、スイーツの枠にとらわれないプロダクトブランド『Potager MARCHÉ』を立ち上げ、より多くの方々にポタジエの商品をお届けしたいと思っています。そのオリジナル商品第一弾としてこの度「野草のふしぎ」という、からだにやさしい飲料水を発売いたします。この水は、私が野生植物のミネラルに出会い、またそこに含まれるカリウムの大切さをあらためて知り、いろいろな方に飲んで頂きたいと思って作った超軟水の飲料水です。食物連鎖を考えると、昔から人は鉱物ではなく植物からミネラルをとってきました。野草のふしぎはほとんど無味ですが、微かに甘味を感じるかもしれません。実はそれが野生植物のミネラルです。既存概念のミネラルウォーターでもない、いわゆるサプリメントでもない、美容や健康維持にも適した新しい飲料水を是非一度お試し頂きたいと思っています。どんな所でも力強く生きる野草のチカラがからだに溶け込んでいくのを感じてもらえたら幸いです。

## 柿沢 安耶 (かきさわ あや)プロフィール

「パティスリー ポタジエ」「野菜寿し ポタジエ」オーナーシェフ <http://www.potager.co.jp/>

1977年 東京 生まれ

学習院大学在学中より料理研究家のもとでフレンチを学び、フランス留学をきっかけにフランスの“リッツ エスコフィエ”で料理の勉強をする。卒業後、パティスリーとレストランで研鑽を積むが、「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」を提供するお店を志すようになる。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。そして、最高品質の“野菜”と日本が誇る農産物“米”の新しい食べ方を提案するべく、2011年にはこれも世界初となる野菜寿し専門店『野菜寿し ポタジエ』を六本木に開店し、新しい日本の食文化を発信中。

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、小学校での食育セミナー、生産地での野菜作り体験ツアー、料理教室講師など幅広く活躍している。



以上

株式会社アミューズ グループ経営企画部 広報・IR 室

<<<この件に関するマスコミの皆様からのお問い合わせ先>>>

TEL:03-5457-3358

<<<この件に関する投資家・株主の皆様からのお問い合わせ先>>>

TEL:03-5457-3390(土・日・祝祭日を除く午前11時より午後5時まで)