

2008年9月11日

TV・雑誌で活躍中の人気料理研究家 コウケンテツさんと  
今、注目の野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジェ」の初・コラボレーション!!

## 特急スペーシア車内限定スイーツ【秋】 「<sup>こう</sup>福<sup>ふく</sup>スイーツ <sup>ご</sup>し<sup>し</sup>き<sup>き</sup> 五色やさいの恵み」を発売

東武鉄道株式会社

東武鉄道（本社：東京都墨田区）では、春・夏に展開した「特急スペーシア車内限定お弁当」に続く秋の新企画として、TV・雑誌で活躍中の料理研究家 コウケンテツさんと、今、注目の野菜スイーツ専門店「パティスリー ポタジェ」の初・コラボレーションによる「<sup>こう</sup>福<sup>ふく</sup>スイーツ <sup>ご</sup>し<sup>し</sup>き<sup>き</sup> 五色やさいの恵み」を、2008年10月1日（水）から11月30日（日）まで販売いたします。

健康志向が高まるなかで、大地の恵みである野菜本来の甘さとおいしさをあますことなく引き立て、“まったり”とした新しい風味と“サクサク”とした不思議な食感が味わえる、食べて元気が出るようなヘルシーなスイーツが実現しました。

紅葉の季節、日光・鬼怒川への旅を彩る特急スペーシア車内限定スイーツを、ぜひ、お楽しみください。

概要は別紙のとおりです。

以上



△特急スペーシア車内限定スイーツ『<sup>こう</sup>福<sup>ふく</sup>スイーツ <sup>ご</sup>し<sup>し</sup>き<sup>き</sup> 五色やさいの恵み』

## 特急スペーシア車内限定スイーツ 『口福スイーツ 五色やさいの恵み』について

1 名 称 「口福スイーツ 五色やさいの恵み」

### 2 コンセプト

特急スペーシア車内限定お弁当第2弾の「福を包むお弁当 思い出の口福特急」でも監修を務めた人気料理研究家 コウケンテツさんが、秋のスイーツ開発で、新たにタッグを組んだのは、野菜を使ったスイーツで、様々なメディアからの注目を集めている「パティスリー ポタジエ」。

2006年東京・中目黒にオープンした「パティスリー ポタジエ」が目指すのは、食べる楽しさや野菜本来のおいしさを、スイーツを通じて提案していくこと。こうした想いにコウケンテツさんが共鳴し、今回の初・コラボレーションが実現しました。

### 内 容

とまと・かぼちゃ・さつまいも・よもぎ・ごまとごぼう

#### 野菜のおいしさを活かした五色のブッセ

コウケンテツさんのルーツである韓国料理の「五味五色」という考え方をベースに、ポタジエの野菜スイーツづくりのノウハウを活かした5色の焼き菓子。とまと・かぼちゃ・さつまいも・よもぎ・ごまとごぼうの五色の野菜を、それぞれたっぷりと練りこんだスポンジ生地とクリームで仕上げた五色のブッセで、野菜の豊かな風味と自然な甘さを活かしたスイーツです。

スポンジ生地には、たっぷりの野菜と共に、韓国料理などでも使われるエゴマのパウダーを練り込み、風味豊かに仕上げました。また、クリームには、日光名物である湯波（乾燥湯波）を加え、サクサクとした食感もお楽しみいただけます。

食べやすいブッセタイプですので、車内のおやつにも、日光・鬼怒川の旅のおみやげにもぴったりです。

#### ※五味五色とは？

コウケンテツさんのルーツである韓国料理の基本「五味五色」。「五味」とは、甘、酸、辛、苦、鹹（かん＝塩辛さ）。「五色」とは、赤、黄、白、青、黒（濃紫を含む）。

五つの色の食材を、五つの味付けにした料理を食卓に並べることで、栄養バランスのとれた、健康的な食生活が送れるとされています。

3 販売期間 2008年10月1日（水）～11月30日（日）

4 販売価格 スイーツボックス（5個入り） 1,500円（税込み）  
単品（1個） 350円（税込み）

5 販売場所 特急スペーシア車内販売  
※車内販売ワゴン、販売カウンター（3号車）にて販売  
※数に限りがあります。

6 販売列車 浅草発着 特急スペーシア（車内販売営業列車）  
※車内販売を営業していない列車を除きます。

### 7 ご予約・お問い合わせ

東武商事株式会社・車内販売部 03-3842-0094/9:00～17:00

※お電話での予約（乗車の2日前まで）も承ります。

※ご旅行（パッケージツアー）をお申し込みのお客様は、東武トラベル各支店、JTB各支店でもご予約を承ります。

なお、東武トラベル各支店、JTB各支店でご予約いただきましたお客様には、スイーツボックスとティータイムセット（お飲み物1杯とスイーツ2個）が一緒になったお得なセットを2,000円（税込み）でご用意しております。

## 8 プロフィール



### コウケンテツ（料理研究家）

大阪府出身。料理研究家である母、李映林さん主催の「eirin's kitchen」にてアシスタントを経験後、2006年独立。韓国料理、和食、イタリアンなど、幅広いジャンルに精通する。現在は雑誌やテレビ、出張料理教室など多方面で活躍中！『人が幸せになるにはごはんを作ればいいと僕は思う。』（主婦と生活社）など多数の著書があります。



### 柿沢安耶かきさわあや（「パティスリー ポタジェ」オーナーパティシエ）

「パティスリー ポタジェ」は、東京・中目黒にある野菜スイーツで人気の洋菓子店。有機野菜を使用し、おいしいだけでなく、カラダにやさしいスイーツを目指しています。

オーナーパティシエである柿沢安耶さんは、大学在籍時に料理研究家の元でフランス料理を学んだ後、パティスリー、カフェなどに勤務。06年に「パティスリー ポタジェ」を立ち上げました。

以 上