

柿沢 安耶 (パティスリー・ポタジエ オーナーパティシエ)

Aya KAKISAWA

Patisserie Potager, Owner & Pastry chef



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。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、料理教室講師なども積極的に実施している。2013年には台北市内に200席の大箱レストラン「ポタジエ ガーデン」を開店し、連日多くのお客様で賑わっている。9月には台北で2店舗目となる「ポタジエ ガーデン カフェ」もオープン。日常の食生活を薬としてほしいという想いでケーキだけでなく料理のフィールドでも活躍中。

Born in Tokyo. Aspiring to open a shop that provides “cuisine and sweets that are not only delicious but also healthy,” she studied French cuisine and natural food. Linking up with organic vegetables growers and wanting to further convey the appeal of vegetables, in 2006 she opened the world’s first vegetable sweet specialty store “Patisserie Potager” in Nakameguro, Tokyo. She aims to find new eating styles and possibilities of vegetables and propose them to consumers. She gives vegetables the “leading role” in a dish rather than a supporting role, and is expanding a new stage for people to enjoy seasonal vegetables from all over Japan. In addition, she is very interested in Japan’s food education and agriculture, and also carries out agricultural support activities and appears at events; she also actively participates in dietary education seminars at elementary schools, and tours of vegetable growing areas to experience making vegetables, and works as a lecturer in cooking classes. In 2013, she opened the 200-seat restaurant “Potager Garden” in Taipei, and it is crowded every day with many customers. In September she opened a second store in Taipei called “Potager Garden Café.” With the idea that she wants people’s everyday diets to serve as medicine, she is also active in the field of other cuisine in addition to cakes.