

パリでコールドプレス・ジュースが大流行中

ビオ（オーガニック）製品やグルテンフリー、牛乳などの乳製品を使わないラクトース（乳糖）フリーといった健康を意識した食品が増えるパリで、いま注目されているのが、コールドプレス・ジュース。体の中から健康に、そしてより美しくなれると、女性を中心に流行中だ。

デトックス効果や 美肌効果が

アメリカの影響を受け、野菜や果物のジュースを提供するバー・ア・ジュ（ジュース・バー）がパリに現われ始めたのは2000年代終わり。そして近年あちこちで見かけるのが、コールドプレス・ジュースだ。

生の野菜やフルーツを低温で圧搾したジュースで、ゆっくりと圧力をかけることで、ビタミンやミネラル、繊維質も壊さずに絞ることができる。また水などを加えないため、素材の味がストレートに感じられるのも特長だ。スムージーを提供するカフェは多いが、コールドプレス・ジュースはデトックス効果や美肌効果があるといわれる。

なかでもパリで人気があるの

（左から）野菜にハーブなどを加えた「グリーン・パワー」、スパイシー・ママ（リンゴ、レモン、ショウガ）、フォー・エヴァー・ヤング（ザクロ、レーズン、オレンジ、ピーズ）、ル・スボルティフ（キュウリ、リンゴ、ブロッコリーなど）、パーミング・マン



リンゴとレモン、ショウガ、オレガノオイルに、解毒と抗酸化作用のあるカイエンヌペッパーを加えた「マジック・ポーション」

ゴ、レモン、ショウガ、シードルピネガーにターメリックを加えエネルギーチャージにぴったりの「バーニング・マン」、ジャスミンティーにオレンジ、

100%ショウガのジュース



は、2015年終わりに誕生し、いまやパリに3店舗、カンヌに1店舗を構える「ジュース・ラブ」。サンタフェで生まれたアメリカとフランスのハーフ女性が立ち上げたブランドだ。

フルーツや野菜のミックスジュースでは、スイカとミントでつくったピンク色の「ラ・ヴィ・アン・ローズ」、ニンジンやセロリ、ホウレンソウといった野菜のみの「ミスター・ノーウオーク」、ニンジンやリン



ヴォージュ広場の回廊にある「ジュース・ラブ」

グレープフルーツ、ナシ、ローズマリーなどが入った朝食向きの「ウエイク・ミー・アップ」など、ネーミングもユニークだ。

デトックス（毒素排出）や整腸を目的とした1日～9日間のプログラムも提案していて、1日に500mlのジュース6本を飲むライト、栄養を補給しつつダイエットをめざす「スリム」などがある。

Juice Lab
25 Place des Vosges, 75003 Paris
火～金10時～18時、土・日11時～19時