

～ Kale de Kale で、夏もビューティ&ヘルシー！～
「冬越しケール」のプレミアムな甘さを、好みにあわせて、無料トライ！
“モグラ女子” 泉 里香さん オススメ “ケール×りんご酢 ブレンド”も展開
『Q'SAI Kale Cafe (キューサイ ケール カフェ) 表参道』
6月30日(金) 本日オープン

キューサイ株式会社(本社:福岡市中央区、代表取締役社長:神戸 聡)は、20～30代の女性に人気の表参道にある「ベーカリーカフェ 426」にて、キューサイ初のポップアップストア「Q'SAI Kale Cafe (キューサイ ケール カフェ) 表参道」を、本日より2017年7月9日(日)までの期間限定でオープンし、国産の冬越しケールを使った特別メニューをすべて無料で提供します。

「スーパーフード」として注目されているケールは、食物繊維をはじめ、ポリフェノールやビタミン、β-カロテン、カルシウムや葉酸といった、美容に嬉しい栄養素が豊富です。

なかでも、最も寒い時期に育ったケールは、イチゴと同じくらい甘くなります。キューサイでは、創業以来初の試みとして、冬を越して甘くなったケールだけを使用した「Kale de Kale(ケール・ド・ケール)」を季節限定(数量限定)で販売しています。



今回は、肌の露出が多くなる季節に向けて、“Kale de Kale で夏もビューティ&ヘルシー！”をコンセプトに、「キューサイ ケール カフェ 表参道」を期間限定でオープン。ケールの魅力をより多くの方にご体感いただくため、冬越しケールのプレミアムな甘みを堪能できる「Kale de Kale」を使ったイベント限定の特別メニューを、期間中すべて無料で提供します。特別メニューは、ビューティ&ヘルシーのコンセプトにあわせ、美容や健康に良いと言われる「りんご酢」、「ブルーベリーヨーグルト」、「ハーブティー」、「甘酒」とのブレンドの全4種類です。

モデルとグラビアの両方で活躍する、通称「モグラ女子」として注目を集める、泉 里香(いずみ りか)さんが、美ボディのためにオススメするのは、ケールとりんご酢のブレンド。夏にぴったりな、すっきりとした後味が特徴です。他にも、「Kale de Kale」そのままの味を試飲できる特設ブースや、撮影ブースなど楽しいコンテンツが目白押しです。



店舗イメージ



「Kale de Kale」を使ったイベント限定の特別メニュー
泉里香さんおすすめ「りんご酢」

◆「キューサイ ケール カフェ 表参道」の特長

<体験できること>

- 冬越しケール 100%の「Kale de Kale」の試飲ブース
- 冬越しケール 100%の「Kale de Kale」を使った特別メニューの無料試飲
 - イベント限定メニューは全 4 種類



● SNS 撮影ブース

● プレゼントキャンペーン

店頭でアンケートに回答いただくか、ハッシュタグ “#キューサイ”と“#kale_de_kale”をつけて、特別メニューの画像を SNS にご投稿いただくと、その場で「国産ケールはちみつ飴」をプレゼント(数量限定のため、なくなり次第終了となります)。

<概要>

- 【オープン期間】 2017年6月30日(金)～7月9日(日)
 【店舗営業時間】 11:00～19:00
 【住所】 東京都渋谷区神宮前 4-26-18 「ベーカリーカフェ 426 表参道」
 【TEL】 03-3403-5166 (受付時間: オープン期間中 各日 11:00～19:00 まで)

□7/10(月)以降は利用できません。

- 【公式サイト】 PC版: http://www.kyusai.co.jp/app/rd.asp?aid=kale_de_kale
 スマホ版: http://www.kyusai.co.jp/ads/s_kdk_lp_001a_ts/

◆「Kale de Kale」の特長

1. 越冬したケール特有の、プレミアムな甘み！

一年で最も寒い時期に育つケールは、霜や雪から身を守るために果物であるイチゴと同じくらい甘くなります。「Kale de Kale」は、2月に国内で収穫したケールだけを使用。冬越しケールだけのシンプルで深い、自然の甘みを味わえます。

2. 栄養豊富な「スーパー緑黄色野菜」国産ケール100%！

ケールは、毎日の食生活に不足しがちな栄養を豊富に含む「スーパー緑黄色野菜」。トマトと栄養価を比較^{*1}すると、β-カロテンが約5倍、ビタミンCが約5.4倍、カリウムが約2倍、食物繊維が約3.7倍、カルシウムが約31倍です。また、ルテインや葉酸といった美容と健康づくりに必要な栄養もたっぷり含まれています。

^{*1} 日本食品標準成分表2015年版(七訂)より

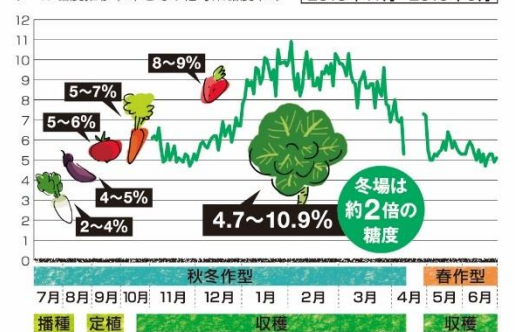
3. 農薬と化学肥料を使わずに育てた国産ケールを、

フレッシュなおしさそのままに、急速冷凍！

島根県の自社グループファームにて、農薬と化学肥料を使わず丁寧に育てたケールを、ギュッと搾って約マイナス 40℃で急速冷凍。畑で食べるみずみずしく新鮮なケールの味わいをそのままお届けします。

ケールの栽培時期と糖度の変化(各種野菜との比較)

ケール糖度推移(%)とその他野菜糖度(%) [2015年11月～2016年6月]



※「2倍」とは上記期間中の最低糖度 4.7%との比較です



本件のお問い合わせ先、画像のご依頼など

キューサイ株式会社 総務部 広報担当

TEL:092-724-0179 FAX:092-724-0846 メールアドレス:koho@kyusai.co.jp

<http://corporate.kyusai.co.jp/>

キューサイ 企業

検索

* 期間中にご取材希望の場合は、上記にあらかじめご連絡いただけますようお願い申し上げます。