



THE KALE

ザ・ケール

国産ケール100%

化学農薬・化学肥料不使用

甘味料無添加

四十余年の間、

常に高品質なケールにこだわり続けた
キューサイの青汁作り。

青汁として、食材や割り材として。

自信を持ってお届けする、

キューサイの業務用商品のご提案です。



Q'SAI Farm Shimane

キューサイファーム島根

キューサイファーム島根では、ケールの生育に適した環境で、
長年積み重ねてきた経験と技術を生かし、ケール栽培を行っています。
化学農薬・化学肥料を一切使用せず、キューサイ独自の管理体制のもと、
豊かな土壌に健康な種を根付かせ、大きく広げた葉で
太陽の力を受けて育ったケールをお届けしています。





※イメージ



フレンチプレス 協賛



ポダム社
フレンチ
プレス
容量:1.5L



■POP(B5) ※選択可



■上下攪拌POP



■ミニPOP ※ご希望の場合
■オペレーションマニュアル

青汁の作り方

- ① フレンチプレスに約半分まで水を入れ、青汁を25g入れます。
- ② 水を上まで入れ、氷を適量入れる。
- ③ プランジャーを10回～15回程度上下に攪拌(かくはん)して出来上がり。

協賛条件

- ① 1ケース(12袋)のご発注でフレンチプレス1台を協賛。
- ② フリードリンク形式のご提供であること(ビュッフェ、ウェルカムドリンクなど)。
- ③ パネルなどのキューサイが提供する販促物をご使用いただけること。

○使い方は付属してお送りするオペレーションマニュアルをご確認ください。○使用年数の経過にともなうフレンチプレスの劣化はご相談ください。

GOOD! KALE MENU.

その栄養価の高さから認知されたケールは、健康はもちろん、美容を目的に積極的に食べたい野菜として注目され始めているスーパーフードです。

乾燥ケール、ケールパウダーを使った簡単オペレーションのケールメニューをご提案します。



乾燥ケール

好きなふりかけにケールを混ぜて
オリジナルのヘルシーふりかけで
おにぎりをもっと楽しく。



乾燥ケール

ケールパウダー

じゃがいもの
まろやかな風味が引き立つ
ヴィシソワーズ。



ケールパウダー

ポテトサラダとケールは相性バツグン
口当たりなめらかなグリーンポテサラ。



乾燥ケール

ケールパウダー

ヴィーガン対応の
ヘルシーバターとしても
活用できるケールバター。



ケールパウダー

程よいりんごの酸味がきいた
バナナ&ヨーグルト
ケール・スムージー。

フルーツの酸味と甘味が程よい
パイナップル&オレンジ&バナナ
ケール・スムージー。

使用している商品



乾燥ケール

ケールパウダー

 **コラボ募集中**

キューサイのSNSやニュースリリースで
商品コラボを積極的に発信しています。

必ずCHECK!



INTRODUCTION OF
KALE
PRODUCTS

業務用
FOR BUSINESS

業務用商品ラインナップ

Commercial product lineup



キューサイ青汁のある食卓

用途 フリードリンク

規格	賞味期限	ケース入数	包装形態
250g	1年6カ月	12	【内装】アルミチャック袋 【外装】ダンボールケース



THE KALE 冷凍タイプ

用途 割り材

規格	賞味期限	ケース入数	包装形態
630g (90g×7)	1年6カ月	12	【内装】PE袋 【外装】ダンボールケース



キューサイ国産 乾燥ケール

用途 食材

規格	賞味期限	ケース入数	包装形態
100g	1年6カ月	20	【内装】アルミチャック袋 【外装】ダンボールケース



キューサイ国産 ケールパウダー

用途 食材

規格	賞味期限	ケース入数	包装形態
100g	1年6カ月	20	【内装】アルミチャック袋 【外装】ダンボールケース



THE KALE ブランディングサイト

https://www.kyusai.co.jp/lp?u=lp_kale_dispenser



Q'SAI

キューサイ株式会社

〒810-8588 福岡県福岡市中央区薬院1-1-1

工場

製造方法

工程

商品



キューサイ ファーム島根

島根県益田市

取得認証

- ISO9001認証取得
- ISO45001認証取得
- JGAP認証取得



キューサイ福岡 こうのみなと 工場

福岡県宗像市

取得認証

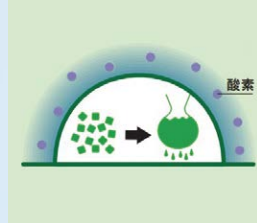
- ISO9001認証取得
- ISO45001認証取得
- 健康補助食品GMP適合認定
- FSSC22000認証取得

冷凍

搾汁

低酸素新鮮 クリア製法

搾汁後は窒素充填で空気に触れないようにすることで、高い鮮度を保ちながら、苦みや渋みを低減。



THE KALE 冷凍タイプ



キューサイ独自の特許製法【製法特許取得 第5214089号】

粉末

乾燥

極・細粒製法

乾燥工程では、ケールを細かくすることで、乾燥時間を短くし熱のダメージを抑え、フレッシュ感のある色や風味を実現。



キューサイ国産 乾燥ケール



粉末

粉碎

凍結粉碎製法

液体窒素で凍らせて一気に粉碎し、数十ミクロン以下のパウダー状に。発熱しないので、ほとんど酸化せず、ケール本来の味・色・風味を損ないません。



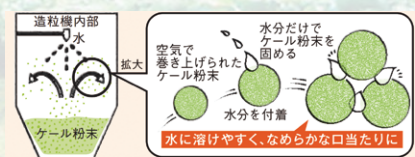
キューサイ国産 ケールパウダー



粉末

造粒

マイルド パウダー 製法



一般的にはノリのようなものを添加して粉同士を決着させる「造粒」ですが、キューサイは添加物を使わず独自製法でケール粉末を空気がかき混ぜながら水分を付着させて造粒します。

キューサイ青汁 のある食卓

