

キューサイのケール青汁シリーズが
“11年連続”ケール青汁売上第1位^{※1}を獲得
～2019年は新たな顧客層の開拓強化や外食産業参入に注力～

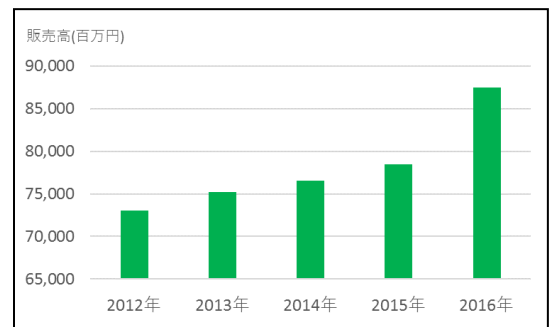
キューサイ株式会社(本社:福岡市中央区、代表取締役社長:神戸 聡 <https://corporate.kyusai.co.jp/>)は、11年連続でケール青汁売上第1位^{※1}を獲得したことをご報告いたします。

■ケール青汁 11年連続売上第1位^{※1}の3つの背景

(1) 健康志向の高まり

健康志向の高まりを受け、野菜や栄養不足を補うために青汁やスムージー、野菜ジュースを活用する方が増え、グリーンチャージ市場^{※2}は近年順調に推移しています。そして、当社のお客さまがケール青汁シリーズを購入される理由で多いのも「健康のため」や「野菜不足解消」などです。当社の青汁の主要原料は、ポリフェノールやビタミンC、葉酸、食物繊維などの栄養素がとて豊富なスーパーフードとして注目されている“ケール”を使用しており、健康意識の高いお客さまにご愛飲いただいています。

グラフ 1.グリーンチャージ市場の推移



※1 2007年度～2017年度ケール青汁市場メーカー出荷金額ベース シリーズ製品合算値(株)矢野経済研究所調べ 2018年11月現在

※2 出展元: H・B フーズマーケティング便覧 2018 (株)富士経済

(2) 食の安全への関心の高まり

20代～40代を対象に「食事や食材についての意識」を調査したところ、「旬の食材を選ぶようにしている(32.3%)」に次いで多かった回答が「食品はなるべく国産を選ぶようにしている(31.2%)」でした。^{※3}「食の安全性」が重要視されている昨今、“国産である”ということは消費者にとって安心材料のひとつになると考えられます。キューサイの青汁の原料であるケールは、国内で栽培しており、全て化学農薬・化学肥料不使用です。

※3 20代～40代男女600名を対象に2018年8月16日～8月20日実施、インターネット調査(自社調べ)

(3) ライフスタイルの多様性

2017年から「キューサイのケール青汁シリーズ」を使用したスイーツやパンの販売、ホテルのドリンクバーへの青汁提供など、これまでとは異なる販路展開を進め、外食産業へ進出しています。お客さまのニーズに合わせた商品開発のみならず、今後はお客さまのライフスタイルに合わせて“サービス”や“流通”の観点からも、キューサイのケール青汁を身近に感じ、取り入れていただけるよう進めてまいります。



■今後の展望

(1) 新たな顧客層の開拓強化

厚生労働省が掲げる1日の野菜の目標摂取量は350gですが、同省が平成29年国民健康・栄養調査にて発表した成人1日の野菜摂取量の平均は288.2gと、日本人の野菜不足は深刻な問題となっております。その中でも、男女共に20代・30代と若い世代の野菜摂取量が少ないことが判明しています。

キューサイのケール青汁シリーズは、「ケール青汁(粉末タイプ)」7gあたりを生野菜に換算すると約100g分となるため、普段の食生活にプラスしていただくと、足りない野菜摂取量を補うことができます。そのため、若年層の野菜不足解消に寄与すべく、2017年より若年層に向けた限定商品発売やイベント、SNS発信を実施するなど、積極的な活動に取り組んでいます。今後も、ケールの良さやレシピなどをお伝えすることで、若い世代の方々にも、ご自身のライフスタイルに取り入れたいと感じていただけるような提案をまいります。

(2) 外食産業への注力

外食産業への本格的な事業拡大を狙い、業務用商品を2018年12月1日に発売いたしました。2020年東京五輪開催に向けホテル朝食の市場規模は増加傾向と推測されており、ホテル朝食などにも注力することでより多くのお客さまに健康をお届けしてまいります。



商品の詳細はこちらからご確認ください

<https://corporate.kyusai.co.jp/news/detail.php?p=1759>

★この季節におすすめ！バレンタインにも活用できるケール青汁使用レシピ★

ケーキに切り込みを入れると、可愛いハートのフルーツがこぼれ出る「かくれんぼケーキ」です。

ケール青汁(粉末タイプ)を7g使用しているので、栄養も摂れるお得なスイーツです。

【材料】16cmのケーキ1台分

A(ケール青汁(粉末タイプ)7g、生クリーム1カップ、砂糖 大さじ1)

お好みのフルーツ(バナナ1本・いちご1パック・ブルーベリー 大さじ2)

市販のスポンジケーキ(直径16cm×高さ6cmのもの)2台

レモン汁 少々

【作り方】

1.Aをボウルに混ぜ合わせて泡立て、ケールクリームを作ります。

2.薄切りにしたバナナをハートの型で抜きレモン汁をふりかけます。いちごも半分に切りハート型になるよう切り込みを入れておきます。

3.2台の市販のスポンジケーキの真ん中を直径10cm程度のセルクルで抜き、空洞を作って重ねます。

4.3.の空洞部分に2.のフルーツとブルーベリーの3/4量を詰めます。

5.3.で残ったスポンジケーキを3cmの厚さに切り、4.の中央にのせ蓋をします。

6.全体に1.を塗ってきれいに整え、残りのケールクリームを絞り袋に入れてケーキの上に絞ります。

7.残りのフルーツとブルーベリーを飾って完成です。



尚、本プレスリリースは、福岡経済記者クラブにお届けしております。

本件のお問い合わせ先、商品画像のご依頼など

キューサイ株式会社 広報窓口

TEL:092-724-0179 FAX:092-724-3369 メールアドレス:koho@kyusai.co.jp

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

キューサイ 企業

検索