

キューサイの青汁が人気ラーメン店と異色のコラボレーション！

老若男女の夏バテ気味の体にオススメの1品

「まず～くない、もう1杯！？」の「青汁冷麺」が登場

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、3年連続ミシュランガイド東京に掲載された、「麺とスープと具」全てに野菜を使用した「ベジソバ」で人気のラーメン店「ソラノイロ」を運営する株式会社ソラノイロ(本社:東京都千代田区、代表:宮崎 千尋 <https://soranoiro-vege.com/>)とコラボレーションして、キューサイの青汁を使用した「キューサイのまずくない青汁冷麺」を期間限定で2019年6月20日(木)より7月19日(金)までの1カ月間、ソラノイロ麹町本店(東京都千代田区平河町1-3-10ブルービル本館1B)にて、1日限定20食で販売いたします。

■夏バテ予防に効果的！さらに、6大栄養素も詰まった豪華な冷麺！

青汁冷麺を栄養の観点から、管理栄養士の松田真紀さん*に解説していただきました。

「まず、夏バテ予防にはスタミナ切れしない円滑なエネルギー代謝が重要になります。円滑にエネルギー代謝を行うには、炭水化物とビタミン類を同時に摂取することをおすすめします。この冷麺では、炭水化物は麺、ビタミンとミネラルはケールを筆頭に、グリーンキウイ、グリーンマト、摘み菜から摂取することができます。さらに、たんぱく質、脂質は鶏肉と卵から、そして、ケールとグリーンキウイからは食物繊維を同時に摂取することができます。炭水化物・たんぱく質・脂質の3大栄養素に加えて、ビタミン・ミネラル、食物繊維といった体を作るために必要で



毎日摂取したい6大栄養素がすべて詰まった、栄養バランスの良い冷麺です。」

■コラボレーションの経緯

キューサイは、ケール青汁の製造・販売を1982年に開始し、今年で37年目となりますが、原料であるケールは、全て国産のものだけを使っています。また、「ソラノイロ」は、麺・スープ・具の全てに野菜を使用した看板メニュー「ベジソバ」で人気を博し、3年連続でミシュランにも掲載された実績を持つ実力店です。同店では産地直送にこだわり、野菜やお肉などをできる限り直接仕入れ、安全・安心で美味しい商品提供を大切にしています。今回、キューサイの青汁商品へのこだわりに共感していただき、コラボレーションが実現しました。

【商品概要】

- 商品名 キューサイのマズくない青汁冷麺
- 価格 1食 1,200円(税込)
- 期間 2019年6月20日(木)~7月19日(金)
- 個数 1日限定20食(ランチ10食、ディナー10食)
- 店舗 ソラノイロ麴町本店(東京都千代田区平河町1-3-10ブルービル本館1B)
営業時間:ランチ 11:00~15:00、ディナー18:00~21:00 定休日:土日祝
電話番号:03-3263-5460

■キューサイの国産ケール100%の青汁を約4杯分使用! ※1

今回「ソラノイロ」で使用されている青汁は、昨年にキューサイが業務用に発売を開始した「キューサイ青汁のある食卓」です。麺とスープを合わせると、冷麺1食に青汁約4杯分※1と、ふんだんに使用されています。

1)国産ケールだけを使用

キューサイは長年、国産のケールにこだわってきました。今回の業務用「キューサイ青汁のある食卓」も同様に国産のケールだけを粉末化しています。

2)無添加

「健康のために飲むものだから必要のないものは一切入れない」という想いを大切に、保存料・酸化防止剤・着色料不使用の無添加にこだわりました。



3)豊富な栄養素

ケールは葉の1枚、1枚が太陽光を浴びるため栄養素が豊富といわれており、食物繊維はレタスの約3.3倍※2、カルシウムは牛乳の約2倍※2、β-カロテンはピーマンの約7.2倍※2、ビタミンCはグレープフルーツの約2.2倍※2です。ケールには自然のめぐみがぎゅぎゅつまっています。

※1 「キューサイ青汁のある食卓」1杯分約2.5gで換算 ※2 日本食品標準成分表2015年版(七訂)より

* 松田真紀さんプロフィール/アスリート管理栄養士。日本抗加齢医学会認定指導士。スポーツ、健康に特化した食プロデュースとパーソナル食トレーニングを行う株式会社バードワークスを設立。

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 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

ご取材に関するお問い合わせ

キューサイのケールPR事務局(株式会社パブリックグッド内)

TEL:03-6416-3268 FAX:03-6416-3269 メールアドレス:pr@publicgood.co.jp