

報道関係 各位

2020年8月7日
キューサイ株式会社

人生で 45,000 個以上のアイスを食べたマニアが全面監修

この夏のケール青汁の新たな楽しみ方を提案！

「ケールを“かケール”青汁ミルク氷」「アイス de ケールシェイク」が誕生！

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、アイス専門家でありアイスジャーナリスト・イートデザイナーとして活動するシズリーナ氏（本名：荒井 健治）の全面監修のもと、キューサイのケール青汁を使用したコラボグルメを開発いたしました。8月20日（木）からは同氏が7月にオープンした「かき氷専門店れもん」（東京都港区六本木 5-3-2 SAITO BLD.2F）にて、期間限定コラボメニューとして「ケールを“かケール”青汁ミルク氷」を販売いたします。また、自宅で簡単にできて暑い夏のおやつにピッタリの「アイス de ケールシェイク」のレシピをご紹介します。



■ コラボグルメの概要

キューサイの青汁の原料は、栄養価が高く生命力あふれるスーパーフード「ケール」です。水に溶かして飲む方法が広く知られているケール青汁の粉末タイプですが、飲むだけでない夏にピッタリな手軽な楽しみ方を提案したいと考えました。また、新型コロナウイルス感染症の拡大により、自宅で過ごす時間が多くなる中、“おうち時間”を少しでも楽しんでいただきたいという思いから、お子さまと一緒に作れて、ご家族の皆さままで楽しみながら味わえる、夏のおやつの定番であるアイスとかき氷でのコラボメニューを開発するに至りました。

■ コラボメニュー監修者のアイス専門家「シズリーナ」さんとは？

シズリーナ さん（本名：荒井健治 アラケンとしても活動）



【アイスの専門家：アイスジャーナリスト、イートデザイナー】

- ・1日最低6個、年間4,000種類以上のアイスクリームをテイस्टینگ
- ・アイス現場のすべてを知り尽くすアイスジャーナリストとして活躍中
- ・市販アイスのアレンジレシピや企業の商品コラボも手がける“かけ合わせグルメ”の仕掛け人
- ・これまでも「エッセルスーパーカップ つゆだく牛丼」「エッセルスーパーカップ 冷やし中華」「エッセルスーパーカップ バスクチーズケーキ」など、アイス意外なものとの掛け合わせるアレンジレシピを考案し話題に

■各商品の特長

1) ケール青汁と練乳かき氷のマリアージュ！「ケールを“かケール”青汁ミルク氷」



写真：「ケールを“かケール”青汁ミルク氷」
栗とあんこのトッピング 1,200円（税込）

夏に食べたい、ケール青汁と練乳かき氷のマリアージュ。混ぜるのではなく、かけることで、舌の上で初めて混ざり合い、苦味と甘みのベストバランスを実現することができました。

一杯に国産ケール 100%のケール青汁を 14g（ケール青汁 2 杯分）使用しており、生野菜約 200g 分に相当（ケール生葉換算）するとっても栄養価の高いかき氷です。

2020年7月にオープンした、かき氷専門店「れもん」にて、8月20日（木）より期間限定で販売します。

（※テイクアウトも可能）

特別にレシピを公開しておりますので、是非ご自宅でもお試しください。

<販売概要>

- 商品名：ケールを“かケール”青汁ミルク氷
- 販売期間：8月20日（木）～9月30日（水）
- 販売個数：20杯/1日
- 金額：950円（税込）～ ※トッピングにより金額は変わります。
- 対象店舗：かき氷専門店 れもん（東京都港区六本木 5-3-2 SAITO BLD.2F）
- 営業時間・定休日
平日：11:30～17:00（16:30L.O）
土日祝：10:30～17:00（16:45L.O）
月曜定休
※18:00～は「美鍋しゃぶしゃぶ 火鍋れもん」として営業しております。




◆「かき氷専門店 れもん」の特別なかき氷の秘密を公開

素材本来の味や風味を氷の中へ封じ込めるために -50℃で瞬間零氷させる技術を応用し、日本にも数台しか導入されていない特殊なかき氷機を使用しています。食べた瞬間に口の中ですりつぶる「ふわふわ粉雪」のかき氷を味わっていただけます。



◆レシピ詳細

・材料

1	2	3
		
ザ・ケール 14g (スプーン2杯分)	水 180ml	練乳と牛乳 それぞれ 50ml

・レシピ

1	2	3
		
水・練乳・牛乳を混ぜて凍らせた氷を用意する	「1」をかき氷機で削ってお皿に盛る	ザ・ケールを氷の上にかける ※お好みで練乳をトッピング

2) 自宅で手軽にアイスのアレンジ! 「アイス de ケールシェイク」



夏の「おうち時間」に、作って楽しい、味わって美味しいアイスレシピです。今までスプーンで食べていたアイスも、工夫次第で大変身します。アイスを「振って」みたり、「手もみ」してみたり、「混ぜて」みたりすることで、自宅で簡単にシェイクを作ることができます。飲みやすさを追求した、「ケール de キレイ」との相性が良く、「ケール de キレイ」には4つの味があるため、お好みで味を変えることができるのもポイントです。是非、皆さまのオリジナル「アイス de ケールシェイク」を作っていただければと思います。

◆レシピ詳細

・材料

1	2	3
		
明治 エッセルスーパーカップ 超バニラ 200ml	ケール de キレイ ※お好みの味を1本 (3.0g)	牛乳 100ml~200ml (お好みで調整)

・レシピ

1	2	3	4
			
<p>蓋つきボトル（計量カップ、チャック付きポリ袋でも代用可能）に牛乳（100ml）とお好みの「ケール de キレイ」（1本）を入れて混ぜる。 ※初めに牛乳と混ぜることでダマにならない</p>	<p>「明治 エッセル スーパーカップ 超バニラ 200ml」を入れて混ぜる。</p>	<p>アイスが完全に溶けないように、お好みの固さになるまで混ぜる。※お好みで牛乳を足しても良い</p>	<p>ストローをさして完成</p>

※「ケール de キレイ」はかき氷に使用している「ザ・ケール」シリーズに変えて、アレンジもお楽しみいただけます。

「ケールdeキレイ」販売サイト <定期初回50%OFF>

URL : https://www.kyusai.co.jp/excludes/dmlite/ads/lp/kdk_lp_001a_op/

「ザ・ケール」販売サイト

URL : <https://www.kyusai.co.jp/aojiru/>

「野菜の日（8月31日）に投稿しよう！ケールdeクッキングSNSキャンペーン」特設サイト

URL : <https://corporate.kyusai.co.jp/cp20081/>

かき氷に使用している「ザ・ケール」シリーズ商品「ザ・ケール マイルド風味」（3.5g×6本セット）を抽選で831名さまにプレゼントするSNSキャンペーンも実施中です。キューサイの公式Instagramのフォロー&キャンペーン投稿を「いいね」で応募いただけます。

【応募期間】2020年8月7日(金)14:00 ~ 2020年8月17日(月)12:00

【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 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