

報道関係 各位

2021年3月31日  
キューサイ株式会社

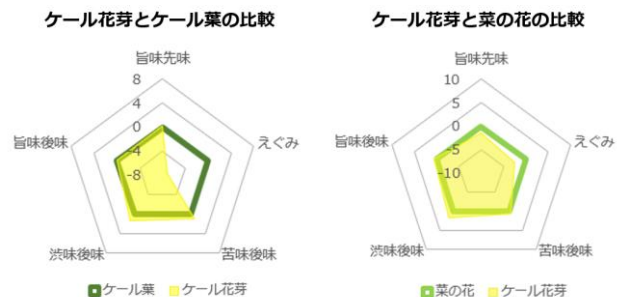
**今が旬！ケールのおいしい花芽が採れました。**  
**スーパーフード「ケール」の花芽を期間・数量限定で販売**  
**採れたてをキューサイファーム島根から直送**

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、グループ会社であるキューサイファーム島根で収穫した青汁の原料「ケール」の花芽を2021年4月1日(木)から4月11日(日)に期間・数量限定で公式ショッピングサイトにて販売いたします。農薬・化学肥料不使用で栽培された、この時期だけに採れるとても希少な生鮮の花芽をクール便で産地直送にてお届けいたします。



**●やわらかくて春の訪れを感じる味わい「ケール花芽」**

グループ会社のキューサイ分析研究所で実施した味分析の結果から、ケール花芽は同じアブラナ科の春の味覚「菜の花」に近い味わいで、ケール葉よりえぐみ（青菜特有の強い味）が少ないことがわかりました。その分旨味や甘みを感じやすいことも特長です。



※前処理として全てのサンプルを電子レンジで加熱 キューサイ分析研究所「味分析」の結果より

**【食べた方の感想（一部）】**

「旨味はしっかりながらもさっぱりもしていて想像以上に食べやすかったです。」

「柔らかくて甘くて食べやすく子どもたちもペロリでした！」

「旨味と栄養がぎゅっと詰まったような味わいで、春の訪れを感じ気分が上がりました！」

**●この時期だけ！希少なケール花芽を初めて公式ショッピングサイトにて販売**

長年土づくりした土壌で大切に育てたこだわりの花芽を今回初めて公式ショッピングサイトにて販売します。甘くて柔らかいのはほんの1週間ほどですが、旨味を逃がさないよう低温でお届けいたします。

販売商品 ケール花芽 1kg  
販売期間 2021年4月1日(木)～4月11日(日)  
販売数量 限定68セット ※なくなり次第終了  
販売価格 3,000円(税込) ※送料無料  
配送方法 ヤマト運輸 クール便

ご購入はこちら➡ <https://www.kyusai.co.jp/mypage/contents/haname2021/>

※ご購入にはキューサイ公式ショッピングサイトのインターネット会員登録が必要です。

## ■販売の背景

### ●キューサイは100%国産ケールにこだわり続けて39年目

当社は1982年にケール青汁の製造・販売を開始し、以来、原料は100%国産ケールにこだわり続けて今年で39年目です。グループ会社のキューサイファーム島根は東京ドーム約15個分(70ha)<sup>※1</sup>の敷地を有し、ケールを露地栽培で育て丁寧に手摘みし青汁に加工して皆さまのもとにお届けしています。

※1 所有地、借地含む(2020年12月時点)



### ●ケールは世界が注目するスーパーフード！栄養素はなんと60種類以上<sup>※2</sup>

ケールには、ビタミン、ミネラルをはじめ、健康や美容に良いとされるさまざまな栄養素が含まれており、その種類は60種類以上<sup>※2</sup>に及びます。一枚の葉<sup>※3</sup>でカルシウムは牛乳の約2杯分、食物繊維もレタスの2個分以上<sup>※4</sup>と栄養たっぷりの緑黄色野菜です。

※2 日本食品標準成分表2020年版(八訂)より ※3 約200g

※4 参考元：バターホーム協会 バターホームの食品成分表 日本食品標準成分表2020年版(八訂)より算出

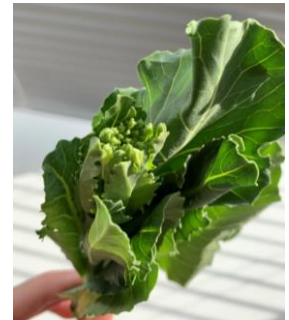
### ●花芽形成期は特にミネラル類の含有量もUP！

夏に種をまき寒い冬の間になくなったキューサイファーム島根のケールは、4月上旬のごく短い期間にだけ花芽がつきます。花芽がつく頃の生鮮ケールは、花芽形成前の葉が放射状に形成されるロゼット期や花芽が形成された後の開花期と比較して、特にカルシウムやマグネシウムなどミネラル類の含量が高い<sup>※5</sup>といわれています。

※5 出典：African Journal of Biotechnology, 10.75, 17170-17174, 2011

### ●おいしくて栄養豊富！春の味わい「ケール花芽」を皆さまのもとへ

当社は長年、大切に育てた国産ケールを原料としケール青汁をお届けしてまいりました。2019年からは、ケールのチカラを少しでも多くの方へ届けたいという想いでケールを日々の生活に取り入れる「KALE WORK(ケールワーク)」を推進しています。この度、ケールのチカラとともに春の訪れを感じていただく一助となればと、「ケール花芽」を販売する運びとなりました。



## ■おうちピクニックにも！旬を楽しむ「ケール花芽」のレシピ紹介

管理栄養士の赤石先生にもお墨付きをいただいた旨味も栄養も逃さない、旬の野菜の良さを存分に楽しめるレシピをご紹介します。ご自宅でも春の味覚を是非お楽しみください。

### 1) ケール花芽とベーコンのペペロンチーノ

#### 【材料】1人分

- |             |        |
|-------------|--------|
| 1.ケール花芽(茹で) | …40g程度 |
| 2.ニンニク      | …1片    |
| 3.たかのつめ     | …1本    |
| 4.ベーコン      | …50g   |
| 5.パスタ       | …100g  |
| 6.オリーブオイル   | …適量    |
| 7.塩         | …適量    |



## 【作り方】

- ① たっぶりのお湯に塩を加え、パスタを表示時間通り茹でる
  - ② フライパンにオリーブオイルを入れ、たかのつめとニンニクを炒める
  - ③ ②ベーコンを加え火が通ったら、ケール花芽（茹で）を加え軽く炒める
  - ④ ③に茹で上がったパスタを加え、全体をからめる
- ★ニンニク・たかのつめの代わりに市販のパスタソースでも OK！ いろんな味で応用可能です。

## 2) ケール花芽グラタン

### 【材料】 2 人分

- |             |          |
|-------------|----------|
| 1.ケール花芽（茹で） | …100g 程度 |
| 2.生クリーム     | …100 cc  |
| 3.牛乳        | …100 cc  |
| 4.卵黄        | …1 個分    |
| 5.ニンニク      | …1 片     |
| 6.塩コショウ     | …適量      |
| 7.オリーブオイル   | …適量      |
| 8.塩         | …適量      |



### 【作り方】

- ① ケール花芽を食べやすい大きさに切り、茎が柔らかくなるくらいに塩ゆでし水気を切る
  - ② ボールに牛乳と卵黄を入れてよく混ぜる
  - ③ フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて強火で炒める
  - ④ ニンニクから香りが出てきたら②を入れる
  - ⑤ 生クリームを加えて塩コショウで味付けする
  - ⑥ グラタン皿に①を入れ、上から⑤を注ぎ 200 度のオーブンで、表面に焦げ目がつくまで焼く
- ★お好みでチーズをのせたり他の具材を加えても OK！ 市販のホワイトソースを使うと手軽さ UP！

### 【識者コメント】

#### 東京慈恵会医科大学附属病院 栄養部管理栄養士 赤石 定典先生

ケールはビタミン類のほか、カルシウムやポリフェノールやルテインといった健康や美容に役立つたくさんの栄養素を含みます。ケールの栄養を逃さずに食べるには、油と一緒に食べることをおすすめします。油とからめることで脂溶性ビタミン（βカロテンなど）の吸収率が UP します。オリーブオイルやアマニオイルなどで炒めたり、さっと加熱して手作りドレッシングをかけたり、天ぷらにして塩でシンプルにいただくのもいいですね。



あかいし きたのり  
赤石 定典 先生

ご購入はこちら➡ <https://www.kyusai.co.jp/mypage/contents/haname2021/>

※ご購入にはキューサイ公式ショッピングサイトのインターネット会員登録が必要です。

なお、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、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