

2021年6月29日

キューサイ株式会社

報道関係 各位

年間 1,000 杯の青汁を飲み品質を守る“ケールソムリエ”

「家族に飲ませたいか」を問いかけ続け、追い求める青汁とは!?

キューサイ株式会社は、1982年にケール青汁の製造・販売を開始し、来年2022年に40周年を迎えます。安全・安心な商品を皆さまにお届けするため、農薬・化学肥料不使用で種から育てたケールを原料とし「THE KALE シリーズ」を製造しています。その中で最初に発売した商品が、「まず〜い、もう一杯!」のテレビCMでご紹介した「キューサイ青汁(現「ザ・ケール 冷凍タイプ」)」です。キューサイの青汁の原点である冷凍タイプの商品を製造しているキューサイファーム島根の工場で、その品質を守る“ケールソムリエ”ともいえる石川博文さんにお話を聞きました。



■担当者プロフィール

2007年にキューサイファーム島根に入社後、乾燥ケールの製造に従事。2013年にケール青汁の品質管理を担当する部門へ配属され、2019年品質管理課長となる。冷凍タイプのケール青汁や乾燥ケールを製造する工場システム管理や原料・製品の品質管理を統括する。

●できたてのケール青汁を、年間約1,000杯以上チェック。

毎日の業務はケール青汁の品質チェックから始まります。午前中のうちに、味や品質に異常がないかを実際に飲んでチェックする「官能検査」を実施しています。もちろん商品としてお客さまにお届けするまでに細菌検査や理化学検査も行いますが、人の感覚による検査も欠かせません。色や甘味、苦味、ざらつきなど5つの項目を、毎日7杯ほど飲んで検査しています。官能検査は4名体制で分担して行っているのですが、私は品質管理の統括として、必ず全てのロットを最終確認することにしてあります。お客さまに安全・安心なケール青汁をお届けするため、1杯1杯気を抜かずにチェックしています。



毎日ケール青汁を飲み続けてきましたが、今まで私が飲んだ中で一番おいしい!と感じるのは、朝一番に搾ったケール、つまり製品化される前のケール青汁の“もと”です。のど越しが良く清涼感のある味わいなのですが、製品化前のため工場ではしか飲めないのが残念なくらいです。この自然の味わいをお客さまにお楽しみいただけるよう、ケールを新鮮なうちにできる限り酸素に触れないように搾り急速冷凍する、という工程を経て製品化しお届けしています。

●お届けしたいのは自然の恵み。フレッシュな味わいを楽しんでほしい。

ケールは、季節や日照条件、天候、気温などによって味が変わります。寒い時期のケールはとても甘く、いちごと同じくらいの糖度になることもあります。「ザ・ケール 冷凍タイプ」は畑で採れたケールを新鮮なうちに急速冷凍して自然の味わいそのままにお届けしているため、ケールと同じように味に変化が生まれます。

島根県の農場の他に、福岡などの契約農家さんでもケールを栽培していただいています。官能検査を毎日続けていると、原料のケールの栽培場所による違いがだ

んだんわかってくるようになりました。今では、1日に官能検査をするケール青汁7杯のうち「最初の1杯はすっきりさらっとした味だから福岡県、雨が多かったかな？次の3杯は甘みが強いから、冷え込みが激しかった島根県かな？」というように、おおよその産地がわかるようになってきました。

皆さんも、ぜひ自然の恵みや季節の移ろいを感じながら「ザ・ケール 冷凍タイプ」を楽しんでいただけると幸いです。



●大切にしていることは、「家族に飲ませたいか？」ということ

工場の品質管理は官能検査だけではありません。工場のシステム管理や原料・製品の理化学検査、細菌検査など多岐にわたります。

私がすべての業務において信条としていることは、常に第三者目線で客観的な判断を下すことです。お客さまは製造の過程を直接見ることができないので「お客さまの代わりに自分がいる」と考えながら業務にあたっています。最終的には、必ず「家族に飲ませたいか？」と自分に問いかけます。難しい時にこそ、家族の顔を思い浮かべながら考え、商品の品質を守っています。

品質管理はただ“確認するだけ”の仕事ではありません。商品の品質を守ることはもちろん、検査の結果から見える工場の状況を見て、何が原因だったのか、あるいはその先どうなるのかということを考えなければなりません。難しい判断が必要な時もありますが、お客さまが「キューサイのケール青汁なら安心して飲める！」と思ってお召し上がりいただけるよう今後も安心・安全なケール青汁をつくり、皆さまの毎日の健康に寄与してまいります。



●キューサイのケール青汁の原点「ザ・ケール 冷凍タイプ」

選ばれ続けるロングセラー

収穫したてのケールをコールドプレス*で急速冷凍！

農薬・化学肥料一切不使用で育てられた国産ケールを新鮮なうちに搾り、約マイナス 40℃で急速冷凍しました。余計なものは何も加えず、畑で食べるケールの葉そのままの、みずみずしくフレッシュな味わいをお届けします。

*搾汁時



▼「THE KALE 冷凍タイプ」の詳細はこちら

<https://corporate.kyusai.co.jp/arrives/frozen.php>

＜石川さん伝授！「THE KALE 冷凍タイプ」のおすすめの飲み方＞

① まずはそのまま！

まずはぜひ、そのままのケールの濃い味わいと特有の甘味、苦味を感じてください。

② 苦手な方にはレモンをひと搾り！

レモン汁を 1～2 滴いれるだけで、ケールの味を活かしながらも青臭さが緩和され、爽やかな味わいになります。お子さんにもおすすめです！

③ 罪悪感フリーなお酒にも◎

焼酎に合わせるのも、ケールの清涼感とほろ苦さがマッチして美味しいです。個人的には米焼酎がおすすめです。

■「KALE WORK」を提唱～生命力あふれる「ケール」のチカラを皆さまへ～

キューサイは、長年の栽培や研究を通じてケールの魅力を知るエキスパートカンパニーとして、ケールのチカラをより多くの方へお届けできないかと考え、2019年よりスーパーフード「ケール」を日々の生活に取り入れる新たなライフスタイル「KALE WORK（ケールワーク）」を提唱し、情報発信や商品開発をはじめ様々な活動を行っております。



▼「THE KALE シリーズ」を使ったレシピを多数紹介！

ケール Instagram : https://www.instagram.com/kyusai_kale_official/

▼動画で、ケールの魅力や活用方法を紹介！

健美カレッジ : <https://corporate.kyusai.co.jp/55th/college/>

～ケール栽培のプロフェッショナル、太田さんの STORY はこちら～

<https://corporate.kyusai.co.jp/news/detail.php?p=5620>

～ケールの種・育苗のプロフェッショナル、石田さん・有福さんの STORY はこちら～

<https://corporate.kyusai.co.jp/news/detail.php?p=5643>

【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