

報道関係 各位

2021年7月16日
キューサイ株式会社

夏こそスーパーフード“ケール”のチカラで栄養豊富な毎日を！

簡単・手軽にできる夏におすすめのケールレシピ3選

～ポップアップやコラボメニューなど、夏の湘南からもケールの情報を発信中～

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、スーパーフード“ケール”を日々の生活にとりいれるライフスタイル「KALE WORK（ケールワーク）」を提唱し、様々な活動を行っております。夏は暑さにより食欲が落ちやすく栄養バランスも偏りがちになる方も多く、さらに昨年に続きおうち時間が長くなる傾向も伺えます。そこで、今まで400点以上もの“ケール”レシピを紹介しているキューサイケール公式 Instagram のレシピの中から、「世界の旅ごはん」をはじめ、特に暑い夏におすすめの簡単で手軽に挑戦できる“ケール”のレシピをご紹介します。

そして、夏に注目のスポットのひとつである“湘南”では、人気の飲食店3店舗とのコラボメニューを期間限定で9月10日（金）まで提供、さらに湘南 T- SITE（神奈川県藤沢市）では7月16日（金）から8月31日（火）までポップアップストアを展開し、ケールのチカラを発信してまいります。



■今夏、湘南からもケールの情報を発信！QSAI ケールのポップアップストアを「湘南 T-SITE」で展開

「スローライフ・スローフード」をテーマとした商業施設「湘南 T-SITE」にて7月16日（金）～8月31日（火）の期間限定で QSAI ケールのポップアップストアを展開し、様々なケール商品の展示・販売を行います。

「肌本来のチカラを呼び覚ます」をコンセプトに2019年に誕生した化粧品「Skinkalede（スキんケールド）」シリーズは、ケールの美容成分をたっぷり閉じ込めており、地中海をイメージした柑橘系のさわやかな香りでこれからの季節をより快適にお過ごしいただくことにお役立ていただきたい商品です。



その他、当社を代表する、国産ケール100%の青汁「THE KALE」シリーズや美活・筋活・菌活・温活4つのメソッドでキレイを叶える飲みやすい青汁「ケール de キレイ」、7本入り540円（税込）で手軽にお試しいただける「キューサイ 青汁のある食卓 はちみつ入り」といった様々なライフスタイルやニーズにお応えできるケール商品を取り揃えています。

■店舗名 湘南T-SITE <https://store.tsite.jp/shonan/>

■住所 神奈川県藤沢市辻堂元町6丁目20番-1

■営業時間 1号館・2号館 8:00-21:00
3号館 9:00-21:00

■電話番号 0466-31-1515 (10:00~19:00)

ケール青汁 <https://www.kyusai.co.jp/aojiru/>

スキンケールドシリーズ <https://www.kyusai.co.jp/skinkalede/>



■湘南で人気の飲食店3店舗とコラボ！ケールメニュー販売中

今夏、キューサイは湘南地域で人気のサラダボウル専門店、美容スムージー専門店、自然派ベーカリーの3店舗の飲食店とコラボレーションし、ヴィーガン認証を取得したケール青汁「ザ・ケール」を使用したメニューを2021年7月9日（金）～9月10日（金）の期間限定で各店舗にて販売しております。

① 湘南初のサラダ専門店「Very Veggy -SALAD WORKS-」

辻堂の人気カフェ「BRUNCHES」が手がけるサラダとスイーツの専門店「Very Veggy -SALAD WORKS-」では、「ザ・ケール」を使用した3種のスイーツ&ドリンクが楽しめます。

4層のレイヤーが美しい「ケールとマンゴーココナッツケーキ」は、小麦粉不使用でグルテンフリーのボトムから、ケール、ココナッツ&チアシード、マンゴーと、層ごとに違った食感と味わいが楽しめるギルトフリースイーツです。豆腐と豆乳で中はふんわり、表面はさっくりとした食感の「ケールバナナチョコレートマフィン」、同店人気のバナナシェイクに「ザ・ケール」をブレンドした「ケールバナナシェイク」と、ケールづくしの夏限定メニューを販売します。



【「ザ・ケール」使用の期間限定メニュー】

ケールとマンゴーココナッツケーキ 550円（税込）

ケールバナナチョコレートマフィン 440円（税込）

ケールバナナシェイク 660円（税込）

【店舗情報】神奈川県藤沢市辻堂2丁目2-7 / Tel:0466-54-8341

【店舗 Instagram】 @veryveggysaladworks

② 美容スムージー専門店「ANSEE SMOOTHIE」

「ANSEE SMOOTHIE」は、銀座の人気美容師夫婦が独立・オープンした茅ヶ崎のヘアサロンに併設されるスムージー専門店です。「発酵×スーパーフード」をコンセプトに、栄養士監修の無添加・無加糖の美容スムージーを販売しています。「ザ・ケール」を使った「ビューティーケールグリーンズ」は、豆乳をベースにケール×フルーツやセロリをミックスしたスッキリと飲みやすい美容スムージーです。トッピングをスピルリナ・マキベリー・チアシードから選べるのも嬉しいポイントとなっています。



【「ザ・ケール」使用の期間限定メニュー】

ビューティーケールグリーンズ 590 円（税込）

【店舗情報】神奈川県茅ヶ崎市新栄町 10-13 / Tel:0467-81-5565

【店舗 Instagram】 @ansee_smoothie_chigasaki

③ 鎌倉の自然派ベーカリー「kamakura 24sekki」

素材本来の味を生かした天然酵母パンが人気の自然派ベーカリー「kamakura 24sekki」では、「ザ・ケール」×蔵付き麴の自家製発酵種×古代小麦アインコーンを使用したマフィン販売します。栄養豊富なケールと、最古の古代小麦と呼ばれる希少なアインコーンの自然のめぐみが詰まっており、ケールの風味がどこか懐かしいよもぎパンのような味わいです。トッピングはブルーベリーとアーモンドの2種類をご用意しています。



【「ザ・ケール」使用の期間限定メニュー】

国産ケールと古代小麦アインコーンのマフィン 399 円（税込）

【店舗情報】神奈川県鎌倉市常盤 923-8 / Tel:0467-81-5004

【店舗 Instagram】 @kamakura24sekki

※営業日や営業時間は飲食店によって異なりますので、各店舗へお問い合わせください。

■ コラボレーション実施の背景

ケールは、ビタミン B1・B2・B6、葉酸、ミネラル、ルテインなど健康・美容にお役立ていただける様々な栄養素が豊富に含まれたスーパーフードとして注目される野菜です。「スローライフ」、「スローフード」を志向する方にも支持されています。そのようなライフスタイルの方が多くいらっしゃる湘南エリアの皆さまに、ぜひ美味しくヘルシーにケールメニューを楽しんでいただきたいという当社の想いに、素材本来の味わいを大切されている湘南地域の人気飲食店 3 店舗さまから共感いただき、今回コラボレーションが実現しました。



■ コラボメニューに使用！ヴィーガン認証を取得したケール青汁商品「ザ・ケール」とは

今回コラボメニューに使用しているのは、特定非営利活動法人ベジプロジェクトジャパンが定める基準を満たした製品や料理を提供する飲食店のみが対象となる「ヴィーガン認証」を取得したケール青汁商品「ザ・ケール」です。

「ザ・ケール」は、農薬・化学肥料不使用で栽培した国産ケールをまるごと 100%使用した粉末タイプの青汁です。原料のケールには現代の食生活で不足しがちな栄養素がたっぷり含まれています。とれたてケールの甘みや旨味に近づけた豊かな風味や、溶けやすく、なめらかな口当たりが特長です。



▼商品詳細はこちら

https://www.kyusai.co.jp/products/detail.html?prod_id=00075310&c_cd=001001001

■この夏おすすめ！公式 Instagram よりおうちで楽しむケールレシピ3選

キューサイケール公式Instagram (https://www.instagram.com/kyusai_kale_official/) では、粉末ケールをかけるだけ・混ぜるだけの誰でも取り入れられるような簡単・手軽なレシピから、少し手の込んだ食事やスイーツ、ヴィーガンやローフードなどのこだわりのある方向けのレシピまで、多種多様なラインナップでケールレシピを紹介しています。今回は、その中から特に夏におすすめの簡単ケールレシピを3つご紹介します。

①世界の旅ごはん♪ケール×アサイーボウルでハワイ旅行気分

[材料] (2人分)

A (粉末ケール (ザ・ケール マイルド風味) 3.5g、ヨーグルト 150mL、はちみつ 大さじ 1)

B (バナナ 1本、アサイー 100mL)

●トッピング 各適量 (バナナ、ブルーベリー、ラズベリー、グラノーラ、ミント)

[作り方]

1. Aをよく混ぜ合わせ、Bをミキサーにかけてそれぞれ混ぜ合わせておきます。
2. ボウル (器) にBの2/3量を入れ、その上にAをそっと注ぎ、残りのBを流し入れます。
3. スライスしたバナナ、ブルーベリー、ラズベリー、グラノーラ、ミントを飾って完成です。



②おうち時間のおやつをヘルシーに！ケールパンケーキ

[材料] (2人分)

A (粉末ケール (ザ・ケール マイルド風味) 7g、ホットケーキミックス 200g、牛乳 100mL、卵 1個)

生クリーム 100mL、砂糖 大さじ 1
ブルーベリー、バナナ、ミント 適量

[作り方]

1. Aをボウルに入れて、よく混ぜ合わせます。ホットプレートでふんわりとパンケーキを4枚焼き上げます。
2. 生クリームに砂糖を加え、8分立てに泡立てます。
3. パンケーキ、生クリームの順で重ね、一番上のパンケーキに少量の生クリームを盛り、ブルーベリー、バナナ、ミントを飾って完成です。



③シュワっと爽快！自宅で楽しむケールモヒート

[材料] (1杯分)

A (粉末ケール (ザ・ケール マイルド風味) 3.5g、ラム酒 50mL、砂糖 大さじ 1)

炭酸水 100mL、氷 グラス 1杯分

ライム (薄切り)、ミント お好みの量

[作り方]

1. グラスに粉末ケール (ザ・ケール マイルド風味)、ラム酒、砂糖を入れ、よく混ぜ合わせておきます。
2. 1.に氷とライム、ミントを入れ、炭酸水を注いで完成です。飲むときにはかき混ぜてお召し上がりください。※ラム酒を省き、ケール炭酸水としてもお楽しみいただけます。



キャンペーンも随時開催！ケールレシピ豊富なキューサイケール公式Instagramはこちら↓
ぜひ、今夏の“おうち時間”の充実や健康的な食生活にお役立てください。

https://www.instagram.com/kyusai_kale_official/

【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