

報道関係 各位

2021年10月19日
キューサイ株式会社

工場立ち上げにも携わったケール青汁製造のプロフェッショナル 季節によって変化するケール。自然の恵みをお届けするための極意とは！？

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年には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。キューサイのケール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、工場の立ち上げやトレーサビリティシステム確立に携わった大畑光司さんにお話を聞きました。



■担当者プロフィール

1998年にキューサイファーム島根に入社後、冷凍タイプのケール青汁製造のための冷凍工場立ち上げに携わる。2010年には新設した品質管理部門の課長として、ケールやケール青汁のデータを分析し、製造におけるトレーサビリティシステムを確立。現在は、冷凍工場でのケール青汁のロングセラー商品「THE KALE 冷凍タイプ」の製造に従事している。

●フレッシュで高品質なケール青汁を製造するため、島根県に工場を立ち上げ！

1982年にキューサイがケール青汁を発売開始した当時は、冷凍タイプのケール青汁は福岡の工場では製造していませんでした。1990年に「まず〜い、もう一杯！」のフレーズでおなじみのCMが反響を呼びケール青汁の出荷数が増加する中、高品質なケールを安定的に栽培し、採れたてのケールをすぐに製品化するため、農場と工場が隣接する有限会社キューサイファーム島根（現 株式会社キューサイファーム島根）を1998年に設立しました。

工場の立ち上げは、それまでよりもさらにフレッシュで高品質なケール青汁を製造するべく、冷凍技術を変更したり機械を新調したりと苦勞の毎日でした。品質はもちろん、パッケージや形状にも問題がないか工程を見直し、時には機械の細い隙間に入り込んで手作業で部品を取り付けたりもしました。皆さまにお喜びいただける商品をお届けしたいという想いのもと、試行錯誤を繰り返し、2000年に本格的に冷凍タイプのケール青汁を製造する工場の稼働を開始しました。以降、キューサイファーム島根の冷凍工場から商品をお届けしています。



●ケール葉の収穫から工場で商品が完成するまで、最短 2 時間半！

畑に広がるケールの葉を収穫後、商品「THE KALE 冷凍タイプ」になるまでには大きく 8 つの工程があります。現在ではその全てを最短 2 時間半で完了することができます。

極力酸素にふれさせず、畑のケールの味わいをキープする「低酸素 新鮮クリア製法」など、こだわり抜いた工程と製法で、できる限り新鮮な状態で自然の恵みそのままをお届けできるようになりました。



●膨大なデータを蓄積し、製造におけるトレーサビリティシステムを確立！

工場も順調に稼働し安定供給を続けていた 2010 年、上司から「品質管理部門の新設に協力してくれないか」という声がかかりました。今までとは全く違う業務内容で、さらに立ち上げということもあり苦労はしましたが、工場での商品製造の知識や経験も活かしながら取り組みました。

まず始めたことは、ケール葉と商品の成分データを蓄積することでした。原料のケールは、キューサイファーム島根だけでなく契約農家さんからも運び込まれます。多い時には 30~40 軒の契約農家さんから受け入れることもありました。その全てについて、糖分や塩分、pH 値などを計測しストックしていきました。さらに、それぞれの原料からできた商品ごとにも計測し、データを整理していきました。この膨大なデータをまとめあげることで、いつどこで収穫されたケールがどの商品になったのかが分かる、トレーサビリティシステムを確立することができました。



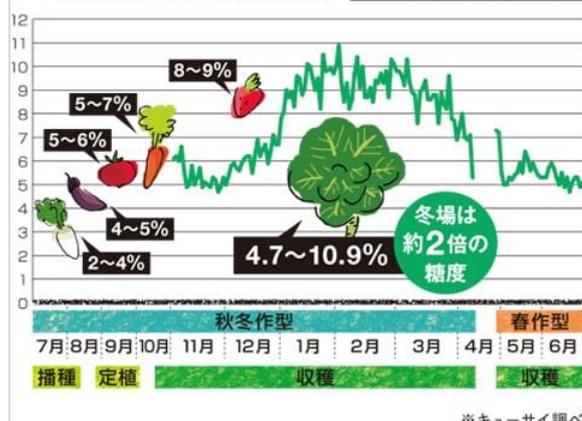
●自然の恵みそのまま！画一的でないこそがキューサイのケール青汁

データを蓄積していくうちに、季節によるケールの変化も明確になっていきました。社内では「冬のケール青汁って甘いよね」「秋はさらっとしているよね」といった違いを感覚的には気づいていたのですが、それが数値としてはっきり目に見える形になっていったのです。

中でも反響が大きかったのが、季節によるケールの糖度の変化でした。寒くなるとケールは凍らないように糖度を上げるため、ぐっと甘みが増し、果物並の 10%以上になることもあります。そのケールをそのままギュッと搾り冷凍しているので、商品の味もちろん変化します。このケールの変化を知っていただくため、グラフ化して工場見学にいらした販売店さんに紹介したところ大好評！「これこそが魅力」「うちでもお客さまに紹介したい」と言っていただき、新たな商品の魅力を発見することができました。

ケールの栽培時期と糖度の変化(各種野菜との比較)

ケール糖度推移(%)とその他野菜糖度(%) [2015年11月~2016年6月]



最近「商品の質が一定であることが正しい」といわれることも多いですが、キューサイのケール青汁の味は刻々と変化します。しかしそれは、その季節の自然の恵みをそのままお届けしているからに他なりません。私たちは「季節によって味が変化してこそキューサイのケール青汁だ」と、自信を持って変化を楽しめる商品をお届けしています。こだわり抜いて作った土や、太陽、雨風といった自然のチカラを私たちの手でギュッと凝縮したケール青汁が、皆さまの健康づくりの一助となりましたら嬉しく思います。

●キューサイのケール青汁の原点「THE KALE 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 シリーズ」の詳細はこちら

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

■「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とした様々な活動を行っております。

<主な活動>

●キューサイ健美カレッジ

創業 55 周年を記念し、1 年を通して計 4 回のオンライン講座を開催しました。家庭で簡単にできるケールの栽培方法や調理方法、美容へのアプローチ方法など、多岐に渡る情報をご紹介しました。

アーカイブ動画 ▶ <https://corporate.kyusai.co.jp/55th/college/>

●キューサイ公式 Instagram

ケール粉末やケールを使ったレシピを随時投稿しています。飲み物だけでなく、料理やスイーツなど 400 種類以上のレシピをご紹介しています。

キューサイ公式 Instagram ▶ https://www.instagram.com/kyusai_kale_official/

その他、企業サイトや公式 SNS による情報発信や、来年迎えるケール事業 40 周年のイベントなども企画してまいります。

【ケールに携わるプロフェッショナル達】

- ・化学肥料に頼らない土づくりのプロフェッショナル
<https://corporate.kyusai.co.jp/news/detail.php?p=5965>
- ・ケールの種・育苗のプロフェッショナル
<https://corporate.kyusai.co.jp/news/detail.php?p=5643>
- ・ケール栽培のプロフェッショナル
<https://corporate.kyusai.co.jp/news/detail.php?p=5620>
- ・青汁の品質を守るケールソムリエ
<https://corporate.kyusai.co.jp/news/detail.php?p=5656>

【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