

報道関係 各位

2021年12月2日
キューサイ株式会社

**冬が旬！キューサイの「生鮮のケール葉」を初めて販売開始！
農薬・化学肥料を一切使用せず愛情込めて育てた
採れたてのケール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)のグループ会社でケール栽培や青汁の製造を担う株式会社キューサイファーム島根(本社：島根県益田市、代表取締役社長：廣田 英二)は、青汁の原料である「ケール」の葉を2021年12月2日(木)からオンラインマルシェの「ポケットマルシェ」にて販売いたします。「ケール」の葉を生鮮の状態の販売するのはキューサイグループ初となります。農薬・化学肥料不使用で、手間ひまかけて丁寧に愛情たっぷりに育てた新鮮なケールを産地直送にてお届けいたします。



■産地直送！旬の食材をお届けする「ポケットマルシェ」にて販売

旬の食材を農家から直接お届けすることにこだわり運営されているオンラインマルシェの「ポケットマルシェ」にてお求めいただけます。採れたての新鮮なケールをお召し上がりいただけるよう、キューサイファーム島根から冷蔵で発送いたしますので、ぜひフレッシュでみずみずしいケール葉をお楽しみください。

販売商品：ケール葉 1Kg

販売期間：2021年12月2日(木)～3月下旬
および4月下旬～5月中旬予定^{※1}

販売価格：2,160円(税込)送料別

販売方法：オンラインマルシェ「ポケットマルシェ」

特典：「オリジナルのレシピブック」をプレゼント

^{※1} ケールの収穫時期に応じて変動いたしますご購入はこちら➡<https://poke-m.com/products/213070>

■キューサイファーム島根の「ケール」の特長

スーパーフードとして知られる緑黄色野菜のケールは、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※2に及びます。紀元前より自生し続けている生命力あふれる野菜です。これまで当社では、ケールを原料とし青汁として皆さまにお届けしてまいりましたが、キューサイファーム島根で大切に育てた、青汁に加工される前の生鮮のケール葉をぜひ皆さまへご賞味いただければと思います。

※2 日本食品標準成分表2020年版（八訂）より

✓種から農薬・化学肥料不使用で手間ひまかけて育てたケール！

東京ドーム約15個分※3の広大な敷地をもつキューサイファーム島根では、種の段階から農薬・化学肥料を一切使わずに育てています。本当に安心して食べられるものをお届けするために、手作業で害虫がないかどうか、葉を1枚ずつ裏返してチェックしながら虫取りをするなど、時間と手間、そして溢れんばかりの愛情と情熱で育てたケールです。 ※3 所有地、借地含む(2020年12月時点)



✓スーパーなどで販売されていない「ポルトガルケール」！

一口にケールと言っても、様々な種類があります。キューサイファーム島根のケールは、「ポルトガルケール」という種類で、丸みのある楕円形の葉と、表面にシワがないことが特長です。葉が非常に大きくスーパーなどであまり販売されていない希少なケールです。

✓ケール葉一枚の大きさは約50cm！

加工して青汁にする際にたくさん絞れるよう品種改良を繰り返したケールのため、スーパーなどで見かけるケールよりも大きなサイズです。大人の顔より大きいケールなので、さまざまな料理にたっぷり使っていただくことができます。

✓季節によってケールの糖度は変化！冬のケールは甘くておいしい！

寒い時季に成長するケールは、葉が凍結しないように糖度を上げ、ぐっと甘みが増します。そのため1月の糖度は平均値で約9%とイチゴと同じくらいで野菜とは思えない甘みです。季節によって味わいの変化するのもケールの味わい深さです。

【食べた方の感想（一部）】

「葉っぱの大きさに大はしゃぎしながら、いただきました！」

「新鮮でおいしかったので、すぐ食べてしまいました！」

「手塩にかけて育ててくださっていることが伝わってきて、嬉しい気持ちになりました！」

「ジャガイモとケール、ベーコンをオリーブオイルで炒めて、塩コショウをした後で、パルメザンチーズをかけていただく食べ方が一番のお気に入りです！」

キューサイファーム島根のケールを育てる生産者の想いはこちら➡

https://corporate.kyusai.co.jp/business/aojiru_member.php/

■販売背景

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、来年2022年に40周年を迎えます。当社はこれまでケールを青汁として飲むだけでなく、粉末タイプのケールを料理に使うなどの方法をイベントやSNSなどを通してご提案してきました。公式ケールInstagramでは400種類以上のレシピを公開しています。以前よりお客さまから「ケール葉も食べてみたいけど身近に売っていない」、「ケール葉も販売して欲しい」というお声をいただくことが多く、40周年という節目を機に、生命力あふれるケールのチカラを様々な形で皆さまへお届けしできないかと考え、このたびキューサイファーム島根からケール葉を販売することとなりました。一般にはなかなか流通していない、力強く大きなケール葉をぜひ日々の生活に取り入れていただきケールの魅力をご体感いただければ幸いです。

■生鮮のケール葉を使用したおすすめレシピ

1) ケールのシーザーサラダ

【材料】(2人分)

- 1.ケール 100g
- 2.ベーコン 2枚
- 3.アボカド 1個
- 4.ミニトマト 5個
- 5.温泉卵 1個
- 6.黒胡椒、粉チーズ、クルトン、市販のシーザードレッシング
お好みの量



【作り方】

- ① ベーコンを細切りにし、フライパンで炒めます。
- ② ケールは一口大に、アボカドは2~3cm角のダイス上に、ミニトマトは半分に切ります。
- ③ ①、②、クルトンをボウルで合わせて皿に盛り、黒胡椒と粉チーズを振り、温泉卵と市販のシーザードレッシングを添えて完成です。

2) ケールのペペロンチーノ

【材料】(1人分)

- 1.ケール お好みの量
- 2.パスタ 80~100g
- 3.ベーコン(厚切り) 2枚
- 4.にんにく 1/2片
- 5.鷹の爪 1本
- 6.オリーブ油 適量



【作り方】

- ① 大きい鍋にたっぷりの湯を沸かし、パスタを規定時間より1分短くゆでます。
- ② フライパンにオリーブ油とスライスしたにんにく、種を取って輪切りにした鷹の爪を加え、弱火にかけます。にんにくの香りが出てきたら7mm幅程度に切ったベーコン(厚切り)を入れ中火にし、にんにく

は茶色になったら取り出しておきます。

- ③ ベーコンに火が通ったら、火にかけたままざく切りにした生鮮ケールを加えてさっと混ぜ合わせます。
- ④ ③に湯切りした①の Pasta を加えて混ぜ合わせて火にかけ、塩・胡椒をふって皿に盛り、②のんにくを飾って完成です。

3) ケールでお肉を包んだ煮込み料理“ロールケール”

【材料】(2人分)

- 1.ケール 400g
- 2.合いびき肉 100g
- 3.玉ねぎ(みじん切り) 1/2個分
- 4.サラダ油 適量
- 5.塩・胡椒 各少々
- 6.コンソメ(キューブ) 2個
- 7.水 500mL
- 8.ローリエ 1枚



【作り方】

- ① ケールは熱湯でさっとゆで、ボウルに広げて水を切っておきます。
- ② 玉ねぎ(みじん切り)はサラダ油で透き通るまで炒め、冷ましておきます。
- ③ ボウルに合いびき肉と②、塩・胡椒を加えてよく混ぜ、4等分にします。
- ④ ケールの葉に、③を包み、巻き終わりを爪楊枝で留めます。
- ⑤ 鍋にコンソメ(キューブ)と水、ローリエを入れて沸かし、④を入れて煮ます。沸騰したら、アクを取り火を弱めて落し蓋をして20分煮込みます。塩・胡椒で味を調べ、器に盛り、完成です。

ケール葉のご購入はこちら⇒<https://poke-m.com/products/213070>

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