

“人生初”の体験を！今が旬の希少野菜！

昨年完売の「ケール花芽」を期間限定で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：佐伯 澄)は、1982年にケール青汁の製造・販売を開始し、今年9月で40周年を迎えます。グループ会社であるキューサイファーム島根では青汁の原料「ケール」を栽培しており、昨年、春の訪れとともに旬を迎える生鮮の花芽を期間・数量限定で販売したところ、好評のうちに完売いたしました。そこで、今年もこの時期だけに採れる希少な生鮮の「ケール花芽」を皆さまにお楽しみいただきたいと想い、期間限定で販売いたします。農薬不使用で栽培された「ケール花芽」をクール便で産地直送にてお届けいたします。



■商品概要

販売商品 ケール花芽 1kg
販売期間 2022年3月28日(月)～4月上旬※
販売価格 2,700円 税込 送料別
販売方法 産直通販サイト「食べチョク」
URL(注文ページ) <https://www.tabechoku.com/products/142585>
オンラインマルシェ「ポケットマルシェ」
URL(注文ページ) <https://poke-m.com/products/245371>

特典「オリジナルレシピブック」をプレゼント

※ケール花芽の生育時期に応じて出荷開始時期および終了時期は変動します。

■ケールの花芽とは？

青汁用の原料として栽培されているケールには、4月上旬のごく短い期間にだけ花芽がつきます。ケールは花を咲かせる前にエネルギーを花芽に集中させるため、旬のうまみと栄養がぎゅっと凝縮されています。

特にケールの花芽は、ケール葉よりえぐみ(青菜特有の強い味)が少なく、その分旨味や甘みを感じやすい特長があります。甘くて柔らかいのは、ほんの1週間ほどですが、キューサイファーム島根ではそのタイミングを逃さずに収穫し、すぐに皆さまへ発送いたします。大きくてボリュームのある、彩鮮やかで栄養価の高い花芽をお届けするため、長年かけて土づくりした土壌で大切に育てたこだわりの花芽です。もちろん農薬不使用です。今の時期だけの旬のグルメをお楽しみください！



■ 選べるご購入方法！

ご購入は、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「食べチョク」と「ポケットマルシェ」の2種類からお選びいただけます。採れたての新鮮な「ケール花芽」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クール便でお届けいたします。



【食べチョクについて】

農家や漁師からこだわりの新鮮食材などを直接購入できる、国内 No.1 の産直通販サイト※1です。市場やスーパーを介さず、生産者から購入者に直接お届けするため、収穫から最短 24 時間以内の鮮度の高い食材が届きます。

注文 URL : <https://www.tabechoku.com/products/142585>

※1 生産者が消費者の自宅へ商品を直送することを特徴とする生産者特化型の通販サイト



【ポケットマルシェについて】

ポケットマルシェ（ポケマル）は、農家・漁師さんが旬の食材を出品・販売する生産者数 No.1 の産直サイトです。野菜や果物、肉、お魚などを生産者さんと直接やりとりしながら産地直送で宅配・お取り寄せできる、作る人と食べる人を繋ぐオンラインマルシェです。

注文 URL : <https://poke-m.com/products/245371>

■ 販売の背景

昨年もこの時期だけに採れる希少な「ケール花芽」を期間・数量限定で自社のショッピングサイトで販売したところ、大変ご好評のうちに完売いたしました。ご購入いただいたのは、主に当社の既存のお客さまで、ご購入いただいた方のうち 80%以上※2の方がもう一度購入したいとの感想をいただき、お客さまからも「甘くて美味しかった。また、購入できるのであれば購入したい。」「柔らかくて甘味がありとても美味しかった。」「青臭さやクセが無く春を感じた。」などお喜びの声が寄せられました。

今年は、既存のお客さまだけでなく、さらに多くの方にぜひこの時期しか食べられない希少な「ケール花芽」を体験していただきたいという想いから、自社のショッピングサイトではなく、「食べチョク」と「ポケットマルシェ」という2つのオンラインサイトで販売いたします。特に、普段から野菜を生産者から買われている方やネット注文でご購入される方に、旬の食材であるケールの花芽は喜びいただけてと考えております。希少な「ケール花芽」を召し上がったことがない方も多くいらっしゃると思いますので、皆さまの人生が豊かになる、“人生初”を体験する機会となれば幸いです。

※2 購入者アンケート回答数 25 人中 20 人がもう一度購入したいと回答

■ 社員もおすすめ！「ケール花芽」レシピ

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 たっぷ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に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！いろいろ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 | …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きる
 - ② ボウ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！

<生鮮ケールを使用したレシピやケール花芽のレシピを、Instagramで紹介中！>
https://www.instagram.com/kyusai_kale_official/

キューサイファーム島根の「ケール花芽」で春を感じ、おいしく幸せな時間をお過ごしいただければと思います。

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、商品画像のご依頼など】

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