

**【期間限定】希少な春野菜「ケール花芽」予約受付開始！
おいしい春の味覚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：佐伯 澄)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、この時期にしか採れない希少な春の味覚「ケール花芽」の予約販売を2023年3月24日(金)から産直通販サイト「食べチョク」にて開始いたします。4月上旬から随時発送いたしますので、農薬・化学肥料不使用で栽培された新鮮な「ケール花芽」をぜひご賞味ください。



■「ケール花芽」とは？

当社の青汁の原料であるスーパー緑黄色野菜ケールは、春になると黄色く可愛い花を咲かせます。開花前の「ケール花芽」は、花を咲かせるエネルギーを花芽に集中させるため、うまみと栄養がぎゅっと凝縮されたおいしい春野菜です。

「ケール花芽」は同じアブラナ科の春の味覚「菜の花」に近い味わいで、ケールの葉よりえぐみ(青菜特有の強い味)が少なく、その分旨味や甘みが感じられやすい特長があります。小さなつぼみや茎、葉はどれも柔らかく、さっと火を通すことで一層甘さが引き立ちます。

ほんの半月ほどしか収穫できないため、その貴重な期間を逃さず収穫し、新鮮なうちに皆さまへ発送いたします。キューサイファーム島根で種から農薬・化学肥料不使用で大切に育てたケールの花芽で、ぜひ春の訪れを感じてください。

■商品概要

販売商品 ケール花芽 (1 kg・30~40 個程)
予約受付開始 2023年3月24日(金) ~
販売期間 2023年4月上旬~4月中旬 ※
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」

<https://www.tabechoku.com/products/190200>

※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。



■社員もおすすめ！「ケール花芽」料理

クセが少なく甘い「ケール花芽」は、おひたし、天ぷら、炒め物など、幅広い料理で活用していただけます。まずは、ぜひ花芽そのものの味が感じられるシンプルな味付けでご賞味ください。目にも鮮やかなグリーンが、春の食卓を彩ります。



ケール花芽の天ぷら(ケール塩)



ケール花芽と筍の酒蒸し



ケール花芽のポトフ



ケール花芽のペペロンチーノ

<Instagram で、ケール情報を発信中！>

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

■販売の背景

当社は、すこやかなカラダとココロを育み、前向きに歳を重ねられる「ウェルエイジング」な世の中の実現を目指し、企業活動を行っています。今回は、生命力あふれる豊富な栄養を持つケールの魅力をさらに広めることで、皆さまのウェルエイジングな生活の一助となればという想いで、昨年引き続き「ケール花芽」を販売する運びとなりました。

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。

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、皆さまが旬の「ケール花芽」で春を感じ、人生が豊かになるような、「ウェルエイジング」な体験をしていただく機会となれば幸いです。

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