

【ケールを美味しく楽しむ Vol.15】
「Q'SAI Kale Cafe(キューサイケールカフェ)表参道」
期間限定イベントで好評！ケールのアレンジメニュー
 ～新商品「Kale de Kale Fiber」を使用し、お手軽アレンジ～

スーパーフードとして注目されている“ケール”。キューサイでは、ケールの新しいライフスタイルや楽しみ方を提案する取り組みを実施しています。昨年は、表参道で初めて期間限定のポップアップショップをオープンしました。キューサイのケールを使用した特別メニューを無料で提供し、10日間で延べ1万人以上のお客さまにお越しいただきました。今年も、6月29日から7月8日まで、期間限定販売の新商品「Kale de Kale Fiber(ケール・ド・ケール・ファイバー)」使用の特別メニューを無料で提供するイベントを実施中です。今年のコセプトは「Kale Party (ケール・パーティー)」。1990年代のCM「まず〜い、もう一杯！」というキューサイのイメージから一変、インスタ映える店舗で新しい感覚のケールメニューを体感いただけます。今回は、この期間限定イベントで、多くの皆さまに楽しんでいただいている人気のアレンジレシピをご紹介します。



【店舗の様子】



【提供メニュー】

《イベント概要》

【オープン期間】 2018年6月29日(金)～7月8日(日)
 【店舗営業時間】 12:00～20:00
 【住所】 東京都渋谷区神宮前 4-26-18
 「ベーカリーカフェ 426 表参道」
 【TEL】 03-3403-5166
 (受付：オープン期間中 各日 12:00～20:00 まで)
 ※7/9(月)以降は利用できません。

【公式サイト】 <https://www.kyusai.co.jp/ads/kdk/>



はじめての美味しさに出会う！ケールチーズティー

台湾発祥でインスタ映えするドリンクとして海外で話題の「チーズティー」は日本でも注目され始めています！そんな話題のチーズティーに Kale de Kale Fiber をプラスすることで、栄養も豊富になります。ケールチーズはクラッカーや野菜のディップとしてもおすすめです！お料理としてもお楽しみください。

【材料】1 杯分

Kale de Kale Fiber 1 本
 コンデンスミルク(加糖練乳) 8 g
 クリームチーズ 20 g
 紅茶(ストレート) 80mL
 牛乳 40mL
 氷 適量



【作り方】

1. 常温に戻したクリームチーズにコンデンスミルク(加糖練乳)を加え、泡立て器を使って混ぜます。更に Kale de Kale Fiber を加え、約 5 分ほど全体的に滑らかになるまで混ぜます。
2. グラスに氷を入れ、牛乳を注ぎます。
3. 2 に紅茶(ストレート)を静かに注ぎます。
4. 1 をのせて完成です。



たんぱく質とケール由来の栄養素を同時に摂取！ケールハイパー

ジムやヨガが流行し、たんぱく質が効率よく摂取できるプロテインは注目を集めています。プロテインに Kale de Kale Fiber をプラスすることで、たんぱく質以外の栄養も摂取できます。Kale de Kale Fiber とプロテインを合わせたケールハイパーで、あなたも健康的な美ボディを目指してみませんか？

【材料】1 杯分

Kale de Kale Fiber 1 本
 水 60mL
 プロテイン(ココア味) 7 g
 牛乳 80mL
 氷 適量



【作り方】

1. グラスにプロテインと牛乳を入れ混ぜます。
2. 別の容器で Kale de Kale Fiber と水を混ぜます。
3. 1 のグラスに氷を入れます。
4. 2 層になるように静かに 2 を注ぎ完成です。



“爽やかさ”が絶妙！ケール初心者におすすめ！ケールジンジャー

ジンジャーエールの爽やかさと Kale de Kale Fiber の甘さが絶妙なメニューです。いつものジンジャーエールにひと工夫加えることで栄養もしっかり補給できます。青汁×炭酸という意外な組み合わせですが、炭酸の“爽やかさ”でケール初心者でも飲みやすくなっています。

【材料】1 杯分

Kale de Kale Fiber 1 本

水 60mL

ジンジャーエール 80mL

氷 適量



【作り方】

1. 氷を入れたグラスに、ジンジャーエールを注ぎます。
2. 別の容器で Kale de Kale Fiber と水を混ぜます。
3. 1 のグラスに 2 を静かに注ぎ完成です。



暑い夏のスペシャルドリンク！トロピカルケール

暑さが気になるこの季節はビタミンやミネラルなどを摂取することが大切です。Kale de Kale Fiber とピンクグレープフルーツジュースのフレッシュな味わいで、暑い季節に飲みやすいメニューに仕上げました。トロピカルケールで暑さに負けない体づくりをしてみませんか？

【材料】1 杯分

Kale de Kale Fiber 1 本

水 60mL

ピンクグレープフルーツジュース(ブレンドタイプ) 80mL

氷 適量



【作り方】

1. グラスに氷を入れます。
2. ピンクグレープフルーツジュース(ブレンドタイプ)を注ぎます。
3. 別の容器で Kale de Kale Fiber と水を混ぜます。
4. 2 のグラスに 3 を静かに注ぎ完成です。

「キューサイケールのイベント期間限定公式 Instagram」はこちら！



https://www.instagram.com/kale_de_kale_official/

“ケールメニュー”考案者コメント

今回ご紹介したアレンジメニューを考案していただいた竹岡真彦先生にそれぞれのドリンクのコンセプトや込めた想いを伺いました！

「今年の食のトレンドにもなるチーズティーはポップでお洒落な見た目なのに、Kale de Kale Fiber を混ぜ合わせるだけで、身体にも嬉しいメニューに。また、ケールの持つビタミン、食物繊維、カルシウムなどの栄養素とプロテインの持つタンパク質を一気に取り込めるケールハイパーは、プロテインを摂取するゴールデンタイムと言われている運動後 45 分以内に飲むのがおすすめです。そして、清涼感のあるメニューを作りたいと思い考案したのが、ケールジンジャー。お好みでレモンやミントなどを入れると、より清涼感をプラスする事ができます。トロピカルケールは、爽やかな酸味とスッキリした甘み、ピンクグレープフルーツのビビッドなピンクが Kale de Kale Fiber に合うと思い作りしました。綺麗に 2 層にするコツは氷に少しずつ当てながらゆっくり注ぐこと。簡単にできるので試してみてください！」

Kale de Kale Fiber とプロテイン・クリームチーズなど、意外な組み合わせのメニューが、イベントで大人気！ぜひご自宅でも様々なアレンジを楽しんでみてください。



レシピ考案：竹岡真彦先生
 フォトグラファー、代官山飲食店、CLASKA、フリーランス、D&Department を経て、2015 年 UDS 株式会社へ入社。UDS 入社後は食店舗プロデュースや施設企画、生産者や作り手への取材など地域の食文化を中心にコーディネート業務を行う。

商品情報

商品名：Kale de Kale Fiber(ケール・ド・ケール・ファイバー)
 内容量：21g(3.5 g×6本)
 通常価格：990円(税込)



キューサイ株式会社について

創業：1965年10月
 代表者：代表取締役社長 神戸 聡
 本社：福岡県福岡市中央区草香江 1-7-16
 事業内容：ヘルスケア商品、スキンケア商品等の製造・販売



<本件に関する報道関係からのお問い合わせ先>

キューサイ株式会社 広報室

TEL：092-724-0179 FAX：092-724-3369 メールアドレス：koho@kyusai.co.jp