



2020年9月10日
キューサイ株式会社

やさしい甘さとリッチなコク！一度食べたら虜になるギルトフリースイーツ 「ケール&アーモンド (Kale & Almond)」新登場

ハワイ発のヴィーガンアイス専門店「ココナッツグレン」×キューサイのコラボが実現

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)は、ハワイで人気のオーガニックアイス専門店「ココナッツグレン」とコラボレーションし、ヴィーガン認証取得の「ザ・ケール」を使用した新商品「ケール&アーモンド (Kale & Almond)」を9月10日(木)からココナッツグレン表参道店及びココナッツグレン公式オンラインショップにて期間限定で販売することをご報告いたします。



■商品の特長

●グレン氏が認めた初めての日本オリジナルフレーバー誕生！

今回発売する新フレーバー「ケール&アーモンド (Kale & Almond)」は、材料にオーガニックココナッツミルク、オーガニックサトウキビ、オーガニックアーモンド、そして国産のケールパウダーだけを使用し仕上げました。ハワイ本店のグレン氏監修のもと、試作を重ね、初の日本オリジナルフレーバーとして誕生しました。

●やさしい甘みとリッチなコク！そしてスッキリ後味で一度食べたら虜に！

ケールの香ばしさ、ココナッツミルクのほんのりとした甘さ、さらにオーガニックアーモンドの風味がマリアージュし、今までに無い絶妙なバランスの味わいが完成しました。素材の自然な甘みとコク、そして最後はスッキリとした後味で食べやすさが特長です。ケールが好きな方も苦手な方も一度食べたら虜になる「ギルトフリースイーツ」です。アイスクリーム1個(80ml)につき、ケールパウダー約2.5gを使用しています。ココナッツミルクとケールが調和した鮮やかな清々しいグリーンが食欲をそそります。

●100%国産のケールパウダーを使用！スーパーフードのチカラをお届け！

今回使用しているのは、100%国産ケールで、特定非営利活動法人ベジプロジェクトジャパンが定める基準を満たした製品や料理を提供する飲食店のみが対象となる「ヴィーガン認証」取得の「ザ・ケール」です。原料ケールは、スーパーフードとして注目されるアブラナ科の野菜です。キャベツやブロッコリー、カリフラワールなどの原種であり、紀元前から自生し続け、その力強い生命力も魅力の一つです。



ケールは、ビタミン B1・B2・B6、葉酸、ミネラル、ルテインなど健康・美容にお役立ていただける様々な栄養素が豊富に含まれています。食物繊維はレタスの約 3.3 倍[※]、カルシウムは牛乳の約 2 倍[※]、β-カロテンはピーマンの約 7.2 倍[※]、ビタミン C はグレープフルーツの約 2.2 倍[※]です。

※ 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）より

■ココナッツグレンとは

●無添加・オーガニック、ヴィーガン！それでいてリッチで濃厚な味わいの手作りアイス

ココナッツグレンは、本店をハワイ・マウイ島に構えるヴィーガンアイスショップです。マウイ島の森にすむ、元ミシュランシェフのグレン氏が考案した、アイスクリームを超えた新しいヴィーガンスイーツ専門店として、昨年日本に初上陸しました。無添加・オーガニック、ヴィーガンなのにリッチで濃厚な味わいが特長で、全工程パティシエによる手作りで丁寧に作られたアイスクリームです。

ココナッツグレンオーナー Glen Simkins (グレン・シムキンズ) 氏



もともとミシュランシェフを務めていましたが、アイスクリームで世界中をハッピーにしたいという願いからシェフの仕事をやめ、2006 年にマウイ島のジャングルに移住しアイスクリーム作りをはじめました。現地で採れた新鮮なココナッツをはじめ、厳選した原材料のみを使用することにこだわり、およそ 2 年の歳月をかけオーガニック & 非乳製品のココナッツアイスクリームが誕生しました。2008 年にマウイ島に 1 号店をオープンし、さらに 2019 年 7 月に初めて日本に上陸しました。

■販売方法

●日本にいながらハワイ気分を♪表参道店及び公式オンラインショップにて期間限定で販売！

ココナッツグレン表参道店ではカップのほかココナッツシェル（殻）に入れてご提供します。店頭で本商品ご購入の方は、ココナッツベースの「森のクリーム」のトッピング（+50 円）もお楽しみいただけます。また、ココナッツグレン公式オンラインショップでも 1 個からご注文いただけ、カラフルでオシャレなオリジナルカップにて全国へお届けいたします。ご家庭ではもちろん、贈り物やお祝いごとなどにもオススメです。

おうち時間が増えるなか、ココナッツの香りとともに、まるでハワイにいるような気分を是非お楽しみください。

ココナッツグレンオンラインショップ <https://store.coconutglens.jp/>



■コラボレーションの背景

ココナッツグレンのヴィーガンアイスクリームは、オーガニックの原材料にこだわり、無添加かつ非乳製品で構成されています。製造も全て手作業でこだわり抜き丁寧に作られています。

当社も 1982 年のケール青汁製造・販売開始以来、国産のケールのみを使用したケール青汁を提供してまいりました。「ザ・ケール」シリーズは、農薬・化学肥料不使用の自社グループ農場などで土づくりから行い手摘みで丁寧に収穫しています。こうした両社のこだわりとお客さまの健康と幸せを願う思いが重なり、この度コラボレーションが実現しました。



■商品概要

【商品名】ケール&アーモンド (Kale & Almond)
【期間】2020年9月10日(木)～10月10日(土)
【原材料】オーガニックココナッツミルク、オーガニックサトウキビ、オーガニックアーモンド、粉末ケール

【内容量】80 ml

【価格】1スcoop 500円(税込)

【店舗】●ココナッツグレン表参道店(東京都渋谷区神宮前5-11-7)

営業時間：月～日曜 11:00-19:00(年末年始休業)

電話番号：03-6452-6275

●ココナッツグレン公式オンラインショップ <https://store.coconutglens.jp/>



※先着400名さまに「ザ・ケール マイルド風味(3.5g×6本セット)」をプレゼント!!

表参道店もしくはココナッツグレン公式オンラインショップで「ケール&アーモンド(Kale & Almond)」をご購入いただいた方先着400名さまに、飲みやすいとご好評の「ザ・ケール マイルド風味(3.5g×6本セット)」をプレゼントいたします。本商品に使用した「ザ・ケール」と同じくヴィーガン認証を取得した国産ケール100%の粉末タイプです。お水や豆乳などに溶かしてお飲みいただくほか、お菓子やお料理にもご活用いただけます。レシピはキューサイ公式Instagram「kyusai_kale_official」でもご紹介しています。



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

■「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、原料ケールにこだわり続け、ケール青汁を製造・販売し今年で38年目になります。長年のケールの栽培や研究を通じて、その栄養価の高さや生命力などケールの魅力を知る企業として、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、昨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様々な活動を行っております。

【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