

ヤサイが必要なすべての人たちに美味しいサラダを毎日届ける
**パワーサラダ専門店『HIGH FIVE SALAD』が
10月話題のエリア、奥神楽坂にオープン！**
～2016年10月28日（金）オープン～



この度、パワーサラダ専門店『HIGH FIVE SALAD 奥神楽坂店』が10月今話題のエリア、奥神楽坂にオープンいたします。

『HIGH FIVE SALAD』は“ヤサイが必要なすべての人たちに美味しいサラダを毎日届ける”をコンセプトにしたパワーサラダ専門店です。パワーサラダとは人間が必要とするビタミン、ミネラル、食物繊維、たんぱく質など重要な栄養素を一食で補えるボリューム満点のサラダのこと。その名の通り、サラダには、ヤサイ、果物、ナッツだけでなく、ローストビーフなど様々な具材を使用していて、ひとつのボウルに栄養素がぎっしりと詰まったパワーみなぎるサラダをご提供します。

昨今、健康需要の高まりからアメリカ、NYを中心にサラダ専門店が急増しています。日本でもサラダ需要は高まっていますが、鮮度・おいしさ・価格の全ての面で満足のいくものはなかなかありません。HIGH FIVE SALAD は、おいしい野菜をもっと気軽に、もっと身近に取り入れて欲しいと考えています。そこでコンビニサラダより安心して美味しく、既存のサラダ専門店より気軽に買えるお店を日本全国につくることを目指し、今回一号店として奥神楽坂店をオープンすることになりました。

【HIGH FIVE SALAD 店名の由来】

HIGH FIVE とは英語でハイタッチのことを意味しています。美味しいサラダを食べて、思わずハイタッチするような気分になって欲しいという想いと、お客さん、生産者、お店、従業員、全ての人がハイタッチできる WIN-WIN な関係を築きたいという想いを込めて名付けました。

HIGH FIVE SALAD

Step out of your comfort zone

※10月4日に配信致しましたリリースのメニュー内容に変更がございましたので以下ご確認くださいませ。

【メニュー】

●パワーサラダ 9種類

HIGH FIVE のサラダは、1つ1つのサラダの個性を大切に、最後まで楽しんで召し上がって頂けるよう、いろいろや食感にとってもこだわっています。パワーサラダとは、人間が必要とするビタミン、ミネラル、食物繊維、たんぱく質など重要な栄養素を、1つのサラダボウルで補えるボリューム満点なサラダです。

■ HIGH FIVE SALAD

- 具沢山ビーンズと雑穀のサラダ
- クリーミーアボカドとミントの爽やかサラダ
- デイルとブロッコリーの Pasta サラダ
- グリルドチキンのヘルシーサラダ
- カーリーケールとキヌアのデトックスサラダ
- フレッシュフルーツのビタミンサラダ
- ミモレットチーズと生ハムの濃厚サラダ
- 自家製ローストビーフのご褒美サラダ



●自家製ドレッシング

店内で丁寧に作ったドレッシングは、主役のサラダを引き立て、最後まで美味しく召し上がって頂けるよう、HIGH FIVE のどのサラダとも相性の良い、ライトで優しいドレッシングです。

- オニオンドレッシング
- シーザードレッシング
- 胡麻ドレッシング
- バジルドレッシング
- バルサミコドレッシング
- アップルビネガードレッシング

●フレッシュスムージー 2種類

スムージーは、私たちの生命を維持する上でもっと大切な「酵素」を効果的に補えるドリンクです。酵素は取り込んだ栄養素を分解吸収させ、健康に役立つように作り変える働きをしてくれます。サラダと相性良く召し上がって頂けるよう、フルーツを使用した飲みやすいスムージーです。酵素の力を感じるふわっとした口当たりが特徴です。

- グリーンスムージー
- オレンジスムージー

HIGH FIVE SALAD

Step out of your comfort zone

【メニュー考案者 料理研究家 西岡麻央プロフィール】

大手航空会社客室乗務員として国内線・国際線を乗務。不規則な生活が続く中で、身体に極力負担をかけない生活を意識するようになる。特に直接身体に影響を与える“食”に対して強く興味を持つように。航空会社を退社後は、井上絵美主宰「食のプロを育てる学校エコールエミーズ」にて料理の基礎からおもてなしの演出まで、様々な観点で食について学ぶ。現在は、企業向けレシピ開発や食関連の記事の執筆、テーブルスタイリングなどを中心に活動中。



【サラダに対する思い】

サラダのメニュー考案する際に心掛けたのは、「様々な食感・色味・味わいを1つのボールの中で楽しめるようにする」ということです。これは人が「美味しい！」と感じるために大切な要素だと思います。

食感で言えばロメインレタスのシャキシャキ、りんごのシャリシャリ、ジャガイモのホクホク、ナッツのザクザク

色味で言えばロメインレタスの鮮やかなグリーン、トマトの赤、ローストされたナッツのブラウン、レッドオニオンと紫キャベツの紫色は全体のサラダをグンと引き締めてくれます。

そして味わいで言えば、レッドオニオンのピリッとした辛味、トマトの甘みと酸味、りんごの優しい甘み、ナッツの香ばしさひとつの作品を作り上げるように何度も試作を重ねて完成させました。

普段なかなか家庭では使わないハーブ等を取り入れて美味しく、身体にも良いこの「9作品」口に入れる喜びを最後まで楽しんで頂ければ幸いです。

【店舗概要】

『HIGH FIVE SALAD』奥神楽坂店は神楽坂駅と江戸川橋駅の間に位置しています。表の通り沿いからも調理風景を見ることができるオープンキッチンで、オーダーに合わせてその場で新鮮なサラダを作ります。

【店舗情報】

店舗名：HIGH FIVE SALAD 奥神楽坂店

住所：東京都新宿区山吹町 261 トリオタワーサウス 1 階

オープン日：2016年10月28日（金）

営業時間：11:00～22:00（一部日程では変更の可能性有り）

URL：<http://highfive.tokyo/>



地下鉄有楽町線 江戸川橋駅2番出口から徒歩2分
地下鉄東西線 神楽坂駅2番出口から徒歩5分

HIGH FIVE SALAD

Step out of your comfort zone

【代表取締役 水野裕嗣プロフィール】（株式会社ハイファイブ 代表取締役 / HIGH FIVE SALAD 創業者）
南山大学卒業後、レスリング吉田沙保里選手、伊調馨選手、日本人メジャーリーガー達の取材活動を長年行う。スポーツ選手の取材を通して健康や食事の重要性に気づき、アメリカで一般的になっているサラダ専門店に着目。サラダ文化を日本にも普及させることを目指し、2016年7月株式会社ハイファイブを設立。

【共同代表 仙洞田真也プロフィール】（株式会社ハイファイブ 共同代表 / HIGH FIVE SALAD 創業者）
アメリカのミズーリ大学 国際関係学部卒業後、NHKにおける国際情報番組やドキュメンタリー番組の取材を担当。その後、帝京大学グループ企業に入社。数々の大手メーカーを対象としたグローバル人材開発プログラムの企画・営業に従事。2016年8月、代表取締役の水野と共同で株式会社ハイファイブを設立。

【本件に関する問い合わせ先】

PR 担当 水野・三代川

MAIL : info@highfive.tokyo

TEL : 080-6946-2873 (水野携帯) / 080-4105-4397(三代川携帯) / 03-6265-3039