

“北海道初のサラダ専門店”を展開するキヨハチ チョップドサラダ  
「キヨハチ チョップドサラダ 円山裏参道店」  
札幌市内3店舗目として10月8日(金)オープン！  
日本初の代替肉を使用した「地球を終わらせないサラダ」を  
1つ購入につき10円を海洋プラスチック削減に寄付

サラダ専門店キヨハチ チョップドサラダを運営する、株式会社野菜のさくら屋（本社：北海道札幌市、代表取締役：藤川 欽三）は、「キヨハチ チョップドサラダ 円山裏参道店」を2021年10月8日(金)より営業開始します。また同店では、代替肉を開発する「ネクストミーツ」とコラボレーションした「地球を終わらせないサラダ」を1つ購入につき10円を海洋プラスチック削減に寄付します。



キヨハチ チョップドサラダとは、アフターコロナの世界を健康で過ごせる、ライフスタイルを提供できるお店として、【食卓のまんなか】【人生のまんなか】にサラダを一皿で楽しめるお店を作りたいという思いから生まれたサラダ専門店です。現在札幌市内に2店舗展開しており、今後は札幌市内にとどまらず、各地方への進出を目指しています。

札幌市内3店舗目となる「キヨハチ チョップドサラダ 円山裏参道店」は、円山公園駅から徒歩5分程度の場所に位置し、主婦やサラリーマンの方々が日頃から気軽に使えるサラダ専門店として10月8日(金)に開業します。

キヨハチ チョップドサラダが提供するサラダでは、1日に必要な野菜350gを摂取することができるので、免疫力向上や生活習慣病予防への効果が期待できます。サラダはテイクアウトも可能なので、おうち時間が増えている中でも、ご自宅で十分に野菜を摂取いただけます。

また、新篠津つちから農場直送の玉ねぎ【ねを】を使用した自家製ドレッシング、北海道の食材を使用するなど素材にこだわっています。

キヨハチ チョップドサラダ円山裏参道店では、13種類のサラダ、に加え日替わりサラダを提供します。さらに、10種類のレモネードや、お店で丁寧に焼き上げた、北海道小麦ゆめちから使用の「ヒルシカナイパン」のも15時まで販売しています。

さらに先月販売を開始した、代替肉を開発する「ネクストミーツ」とコラボレーションした「地球を終わらせないサラダ」は、日本で初めて代替肉を使用したサラダです。野菜由来の栄養素とタンパク質を全て植物から摂取でき、家畜の生産で排出される温室効果ガスの削減も期待ができます。「地球を終わらせないサラダ」を1つ購入につき10円を海洋プラスチック削減に寄付します。

デリバリーサービスも実施するため、手軽にお家でサラダをお召し上がりいただけます。また、10月15日まで、LINE@ご登録・サラダご購入いただいたお客様に、レモネードを無料プレゼントいたします。キヨハチ チョップドサラダ 円山裏参道店が提供する、新鮮で健康なサラダを店舗とご自宅でぜひお楽しみください。

### ■キヨハチチョップドサラダ 円山裏参道店 基本概要

開店日 : 2021年10月8日(金)  
営業時間 : 11:00~21:30  
定休日 : なし  
住所 : 中央区南1条西22丁目2-10  
アクセス : 円山公園駅から徒歩5分  
店舗面積 : 23㎡  
商品構成 : サラダ、レモネード、パン  
その他 : デリバリーサービス実施(Wolt、Uber、出前館、food panda、menuよりご注文いただけます。)



※店舗営業は、地域のお客さまに安心してお買い物をしていただくために、感染予防対策を徹底してまいります。

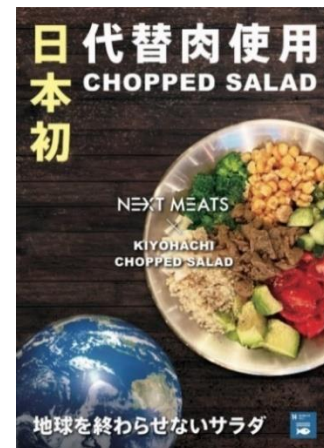
### ■日本初！代替肉を使用した「地球を終わらせないサラダ」概要

キヨハチ チョップドサラダ 円山裏参道店では、日本初となる、地球に優しい代替肉を製造する、「ネクストミーツ」とコラボした「地球を終わらせないサラダ」を販売します。さらにコラボサラダ1つ購入につき10円を海洋プラスチック削減に寄付します。

[https://www.youtube.com/watch?v=QXEj\\_w0uHPE](https://www.youtube.com/watch?v=QXEj_w0uHPE)

<ネクストミーツ株式会社とは>

ネクストミーツ株式会社は、サステナビリティをテーマにした日本の代替肉開発メーカーです。地球環境の悪化と人口爆発による食糧危機への対策として「代替肉」の製造・販売を行っています。



### ■店長 小島寧音さんのコメント

1年前の高校卒業後、コロナ禍で何か自分に出来ることは無いかと考えていた時に、美容の勉強をしていたり、元々お野菜が大好きだった事から、みんなの知識を合わせ、キヨハチ チョップドサラダが誕生しました。

1年経った今、「いつもありがとうございます」と伝えることが出来る、顔見知りのお客様が多くいて下さる事が何より嬉しく感じる瞬間です。

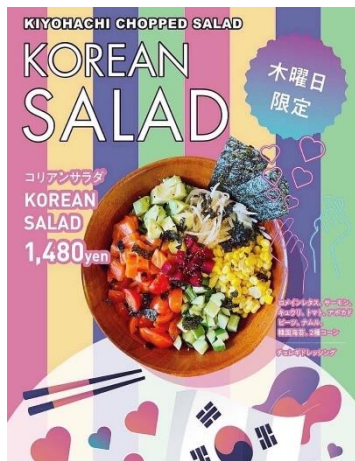
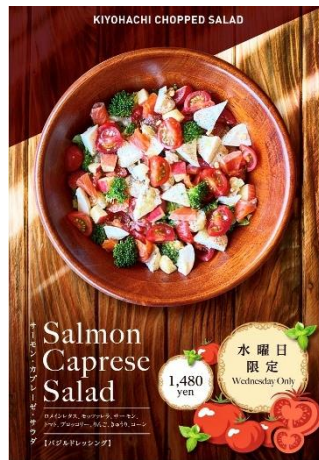
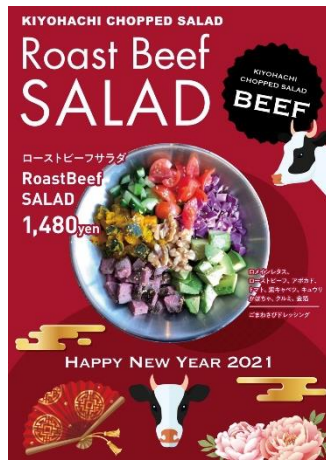
ただサラダを売るではなく、地域活性化、そして自分にしかできない接客、個性を活かし、これからもお散歩休憩がてらに立ち寄れるような、地域に愛されるお店を目指し、お野菜を通して今生きている時代の皆様と繋がっていかれたらと考えております。





■日替わりサラダ・レモネードメニュー

13種類のサラダ、に加え曜日限定サラダを提供しています。さらに、10種類のレモネードも提供しています。月曜日限定で、レモネードを一つご購入頂くと、もう一つレモネードが付いてきます。



■自家製パンメニュー

お店で丁寧に焼き上げた、北海道小麦ゆめちから使用の「ヒルシカナイパン」の販売もしています。海外のパン屋さんでは昼販売のみで、夜は販売しておりません。そこから着想を得て、15時までしか店頭にはばない「ヒルシカナイパン」の販売を開始致します。

【概要】

- キヨハチミニ食パン
- プレーン 250yen
- カフェオレカスタード/チョコカスタード/つぶあん 280yen

■SDGs に関する取り組み

キヨハチ チョップドサラダでは、地球にやさしいサラダ専門店を目指し、マイボウルをお持ちいただいたお客様に、無料でトッピングをお付けする取り組みをしています。キヨハチ チョップドサラダは今後も、SDGs や、地球環境問題に取り組んでいきます。



**KIYOHACHI  
CHOPPED SALAD**

I want to eat delicious bread.  
Smell good soft and fluffy.



MY SALAD BOWL  
KIYOHACHI CHOPPED SALAD

## ■企業情報

キヨハチ チョップドサラダは、「米のさくら屋」、「ヤオハチ」の創業者でもある、藤川欽三の出資を受け、プロデューサー 澤田亮と、ブランドマネージャー 小島寧音が立ち上げたサラダ専門店です。アフターコロナの世界を健康で過ごせる、ライフスタイルを提供できるお店として、【食卓のまんなか】【人生のまんなか】にサラダを一皿で楽しめるサラダ専門店を作りたいという思いから生まれたサラダ専門店です。現在札幌市内に3店舗展開しており、今後は札幌市内にとどまらず、各地方へ進出予定です。また、北海道産の野菜を使ったジャパンテイストのサラダを世界展開し、「日本文化を取り入れたサラダを世界に発信する」ことを目標としています。

キヨハチ チョップドサラダが提供するサラダでは、1日に必要な野菜350gを摂取することができるので、免疫力向上や生活習慣病予防への効果が期待できます。また、新篠津つちから農場直送の玉ねぎ【ねを】を使用した自家製ドレッシング、北海道の食材を使用するなど素材にこだわっています。

ブランドマネージャーの小島寧音は、日本にサラダを食べる日常を創りたい、キヨハチ チョップドサラダでしかできない接客をし、お客様に喜んでもらいたいという思いをもとに携わっています。また、サラダのレシピ考案や、メニューの撮影なども自ら手掛けています。

会社名：株式会社 野菜のさくら屋

代表：藤川 欽三

所在地：北海道札幌市東区北二十二条東20丁目1番21号

店舗数：札幌市内3店舗

(元町本店、札幌菊水、円山裏参道店)

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/kiyohachichoppedsalad.maruyama/>

円山裏参道店 公式LINE@アカウント：723zpbrp

※10月15日まで、LINE@ご登録・サラダご購入いただいたお客様に、レモネードを無料プレゼント



キヨハチ チョップドサラダ  
公式LINEアカウント

デリバリーサービス：

- ・Wolt：<https://bit.ly/39N5Fno>
- ・Uber：<https://bit.ly/3zZGBEm>
- ・出前館：<https://bit.ly/3ungaaA>
- ・food panda：<https://bit.ly/2Wphz3K>