

2016年6月30日

夏にぴったりのヘルシーな一杯！スーパーフード“ケール”がつけ麺に！

Oisixのケール「かがやケール」 × 行列の絶えない人気店「饗 くら亀」

期間限定のコラボラーメンを「饗 くら亀」で7/1から販売

オイシックス株式会社(東京都品川区、代表:高島宏平)は、常に行列の絶えない秋葉原の人気ラーメン店「饗(もてなし)くら亀(き)」とコラボレーションして、2015年8月の発売以来多くの支持を得ているオイシックスのケール「かがやケール」を活用した、夏にぴったりのケールラーメン「かがやケールなつけ和えそば」を7月1日(金)～7月9日(土)の期間限定、1日100食限定で、ラーメン店「饗 くら亀」で販売いたします。



■商品特長

○体型の気になるこれからの季節にぴったり！

“食べる美容液”の異名を持つスーパーフード「ケール」を具材にもスープにもふんだんに活用！

ケールは、別名「葉野菜の女王」と呼ばれるほど栄養価が豊富な食材。

カルシウムやビタミンC、食物繊維が豊富に含まれており、特にβ-カロテンは同じアブラナ科のキャベツの約60倍。

美容効果がある“抗酸化作用”の高いβ-カロテンを豊富に含んでいる事で、“食べる美容液”との異名も持ち、海外セレブをはじめ、現在アメリカで大ブーム、日本でも注目を集めるスーパーフードです。

「かがやケールなつけ和えそば」は、苦味、えぐみが少なく食べやすいオイシックスの国産ケール「かがやケール」を、具材にも、スープにもふんだんに活用。美容成分がたっぷりの一杯なので、肌の露出の増えるこれからの季節にもぴったりです。

○ケールを“和えそば”で、“つけ麺”で、4段階の食べ方を楽しめる！新感覚のヘルシーラーメン！

「かがやケールなつけ和えそば」は、和食の世界で腕を磨いたラーメン界の巨匠の1人、黒木 直人氏が手掛ける新感覚のヘルシーラーメン。「4段階の食べ方」をお楽しみ頂ける事ができ、最後まで飽きずに、気分によって様々な食べ方をお楽しみ頂ける、野菜がたっぷり摂れる一杯です。

<4段階の食べ方>

- ①菜種油で和えた生のかがやケールと炒り卵を「サラダ」として。
- ②色鮮やかな具材(黄色や紫などのにんじんと大根、ひき肉のそぼろ和えとケイジャンチキン、ケール)とトマト果汁と昆布出汁の冷やしスープを麺と絡めて、さっぱりとした「和えそば」に。
- ③生のケールと大豆油、味噌スープで作ったドライトマトがアクセントのケールスープにつけて「つけ麺」として。
- ④つけ麺のスープを和えそばに入れて「ケールラーメン」として。



■オイシックスの国産ケール「かがやケール」

昨年の8月末からオイシックスで発売をスタートした国産ケール「かがやケール」。ケールは青汁の原料としても知られ、“苦い・まずい”のイメージが強いですが、「かがやケール」は、えぐみが少ない品種、かつ水耕栽培なので、葉が柔らかく、生のサラダとしてもそのまま美味しく召し上がれます。



通常は、通販サイト Oisix.com (<http://www.oisix.com/>) で主に販売をしておりますがより多くの方に、この「かがやケール」を楽しんでもらいたいという思いから、今年の1月から外食店とのコラボをスタート。東京・麹町の人気ラーメン店「ソラノイロ」とコラボしたケールラーメン「ソラへかがやケール」が大反響を呼び、3月に、スープストックトーキョーとコラボした、お持ち帰り専用のケールスープ「ケールの優しいグリーンポタージュ」は、わずか2週間で限定数1000食を完売、多くの要望を受けて、コラボ第三弾として、多くのメディアで取り上げられているラーメン店「饗くろ缶」とコラボして、夏に向けたケールラーメンを開発する事になりました。

ケールの食べやすさ、美味しさを存分にお楽しみ頂ける、栄養価満点のさっぱりとした一杯です。食欲の落ちる夏場の時期に、ラーメンで栄養補給してみても、いかがでしょうか。

<販売概要>

- 商品名:「かがやケールなつけ和えそば」
- 販売期間:7月1日(金)~7月9日(土)
- 販売個数:100杯/1日 ※ランチタイム、ディナータイムの合計販売個数です
- 金額:1200円(税込)
- 対象店舗:饗くろ缶
(東京都千代田区神田和泉町2-15 四連ビル3号館 1F)

<かがやケール商品概要>

- 商品名:おいしく食べてキレイをサポート「かがやケール」
- 金額:380円(税抜)/1袋(70g)
- URL: <https://www.oisix.com/sc/kale>

※ケール活用レシピを上記の特別ページで公開しております。ぜひご参照ください