



平成 27 年 8 月 27 日

8月31日の「野菜の日」に合わせて「アルカナ東京」で提供
**『サラダクラブの国産「ケール」を使ったランチコース
 ～スーパーフード 12 種を使用～』**

～2015 年 8 月 31 日(月)～9 月 13 日(日)の期間限定・1 日 10 食限定～

株式会社サラダクラブ

パッケージサラダの株式会社サラダクラブ（代表取締役社長：萩芳彰、本社：東京都調布市）は、8月31日（月）の「野菜の日」に合わせて特別に考案したランチコース『サラダクラブの国産「ケール」を使ったランチコース ～スーパーフード 12 種を使用～』（3,000 円/税・サ別）を、2015 年 8 月 31 日（月）～9 月 13 日（日）の間、1 日 10 食限定（要予約）で、丸の内 KITTE のフレンチレストラン「アルカナ東京」（千代田区丸の内）にて提供します。当社商品（パッケージサラダ）を、飲食店でメニューとして提供するのは初めてです。

『サラダクラブの国産「ケール」を使ったランチコース ～スーパーフード 12 種を使用～』は、全てのメニューに、サラダクラブが販売している「ケールサラダ」や、「ケールサラダ」に使用している国産ケール原体を使用しています。ケールは、青汁に使われることの多い、アブラナ科の栄養価に優れた野菜で、スーパーフード※のひとつとされています。また、ランチコースには、「ケール」をはじめ、「アマランサス」や「スピルリナ」など 12 種のスーパーフードや、サラダクラブが販売する「千切りキャベツ」も使用しています。

「ケールサラダ」は、今年の 2 月に関東エリア限定で販売し、大変好評だったことから、6 月から沖縄県を除く全国に拡大して販売している商品です。今回、「ケールサラダ」及びケールの魅力をご家庭とは違った形で楽しんでいただきたいという思いから、「アルカナ東京」にメニューの考案・提供を依頼しました。

コースは、くりぬいた“坊ちゃんかぼちゃ”に入ったまるやかな冷製スープのアミューズから始まり、「ケールサラダ」や数種のハーブを使った前菜、スズキを使ったメイン、ケールと抹茶のパンナコッタやり・オ・レに、ジャスミンティーとマンゴーのアイスなどを重ねたデザートで構成されています。



サラダクラブの国産「ケール」を使ったランチコース
 ～スーパーフード 12 種を使用～

※スーパーフードとは・・・

栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品であること。あるいは、ある一部の栄養・健康成分が突出して多く含まれる食品であること。一般的な食品とサプリメントの中間にこのような存在で、料理の食材としての用途と健康食品としての用途をあわせもつもの。（一般社団法人 日本スーパーフード協会の定義より）

【概要】

◇メニュー名 : サラダクラブの国産「ケール」を使ったランチコース
～スーパーフード12種を使用～

◇内容 :

～アミューズ～

栗カボチャの冷製スープ ケールと雑穀米 アールグレイの香り

～前菜～

ケールと小松菜 バジル アマランサス トマトのカプレーゼ スピルリナ

～メイン～

スズキのケールと香草のパン粉焼き

ブロッコリースーパースプラウトと三浦の朝摘み野菜 ブイヤベースソース

～デザート～

ケールと抹茶のパンナコッタ リ・オ・レ、マンゴーとクコの実
2種（ジャスミンティー・マンゴー）のアイス

※コースには、パン・食後のお飲み物が含まれております。

- ◇価格 : 3,000円（税/サ別） ※左記料金に税金・サービス料10%がかかります。
- ◇発売日 : 2015年8月31日（月）～9月13日（日）
- ◇提供場所 : アルカナ東京
〒100-7006 東京都千代田区丸の内2-7-2 JPタワー KITTE 6階
- ◇提供時間 : ランチタイム 11:00～16:00 (L.O 14:30)
- ◇ご予約番号 : 03-6833-4139
- ◇定休日 : 1月1日、2月第4日曜日
- ◇備考 : 要予約・1日10食限定

【メニューについて】 ※**緑色**が当社商品、**青色**がスーパーフード

《アミューズ》

『栗カボチャの冷製スープ ケールと雑穀米 アールグレイの香り』



栄養価の高い“坊ちゃんかぼちゃ”と栗かぼちゃのペーストを、クリーミーな冷製スープにし、その中に、ソテーした**ケール**、パンチェッタ、マッシュルームを入れ、さらに、雑穀米（**キヌア**、**米粒麦**、**はと麦**、**高きび**、**甘そば**）と自家製クルトンを入れました。仕上げには、アールグレイと大豆で作った泡をトッピング。スプーンですくうごとに違った味と食感が楽しめる具たくさんのおスープです。隠し味に入れた煮詰めたバルサミコ酢が、甘みのアクセントとなっています。

《前菜》

『ケールと小松菜 バジル アマランサス トマトのカプレーゼ スピルリナ』



小松菜と**スピルリナ**のピューレを混ぜたバジルソースの上に、サラダクラブの「**ケールサラダ**」と、シロップ漬けにしたミニ**トマト**、数種類のハーブや**アマランサス**で作ったサラダを重ねました。その上に、マスタードベースのシンプルなドレッシングと、マスカルポーネチーズシャーベットのパウダーをトッピングし、最後にアマランサスの葉を散らしました。新鮮な野菜の美味しさを存分に味わえるカプレーゼです。

《メイン》

『スズキのケールと香草のパン粉焼き

ブロッコリースーパースプラウトと三浦の朝摘み野菜 ブイヤベースソース』



オリーブオイルでソテーしたサラダクラブの「**千切りキャベツ**」の上に、**ケール**や香草を混ぜたパン粉をまぶしてこんがり焼いた旬のスズキをのせ、**ブロッコリースーパースプラウト**と三浦半島の朝採り野菜を合わせました。野菜は、新じゃがいも、ペコロス、フヌイユ（ウイキョウ）、ポワローネギ、ラディッシュ、ミニニンジン、ロマネスコなどを、それぞれの魅力を最大限に引き出す方法で調理しています。ブイヤベースソースで召し上がって頂けます。メインには、フランスパンのラスクにブイヤベースソースとにんにくをベースにした「アイオリソース」を添えて提供します。

《デザート》

『ケールと抹茶のパンナコッタ リ・オ・レ、マンゴーとクコの実 2種（ジャスミンティー・マンゴー）のアイス』



すりつぶした**ケール**と**抹茶**のパンナコッタの上に、お米とバニラ、シナモンで作ったリ・オ・レと、フレッシュマンゴーの果肉を混ぜたマンゴーのクレムを重ね、ジャスミンティーとマンゴーのアイス、オレンジ風味を加えたシロップ漬けの**クコの実**をあわせました。仕上げに、ジャスミンティーと大豆で作った泡をトッピング。フルーティーなマンゴーとまろやかなパンナコッタ、リ・オ・レの重なり合う味わいをお楽しみください。見た目にも色鮮やかな、パティシエ渾身のデザートです。

※コースには、パン・食後のお飲み物が含まれております。

【使用しているパッケージサラダについて】

◇「ケールサラダ」 内容量：60g 価格：189円（税抜） 販売エリア：沖縄県を除く全国

健康や美容意識の高い20～30代の女性をターゲットにしており、レッドリーフレタス、ケール、赤パプリカをバランスよくミックスしたサラダです。一般的に青汁などで使われることの多いケールを生そのまま配合したサラダは珍しく、ケールの栄養を丸ごと召しあがりいただけます。青汁に使用されていることから、苦味が強イメージのあるケールですが、「ケールサラダ」には、苦味が少なくくせがない国産の“サンバカーニバル”というサラダ用の品種を使用しています。さらに、早摘みした葉を使用することで、柔らかく、生のままでもおいしく召しあがりいただけます。



◇「千切りキャベツ」 内容量：130g 価格：96円（税抜） 販売エリア：全国

キャベツを独自の製法で細く、長くカットした、ふわふわの千切りキャベツです。サラダクラブの主力商品です。



【使用しているスーパーフードについて】

◇ケール

青汁に使われることの多い、アブラナ科の栄養価に優れた野菜。キャベツと比較すると、カルシウムはキャベツの約5倍、食物繊維は約2倍、ビタミンCは約2倍含まれる。β-カロテンはじめ抗酸化成分が豊富な緑黄色野菜。

※日本食品標準成分表2010の数値を元に比較

◇キヌア

インカ文明を支えたホウレン草と同じアカザ科の植物で疑似穀物。精白米と比べ、たんぱく質は約2倍、食物繊維は約8倍、鉄分は約8倍、カルシウムは約10倍、カリウムは約6倍、マグネシウムは約7倍、リンは約7倍含まれる。

※キヌアは（財）日本食品分析センターによる数値（第203021044-002号）
精白米は日本食品標準成分表2010の数値を元に比較

◇米粒麦

大麦を精白して、米と同じ比重・形に加工したもの。精白米に比べ、パラパラとした粘りけの無い食感が特徴。大麦は水溶性の食物繊維と不溶性の食物繊維が理想的なバランスで含まれており、食物繊維の総量は精白米の約17倍に上る。

※米粒麦は株式会社はくばく調べによる数値、精白米は日本食品標準成分表2010の数値を元に比較

◇はと麦

イネ科ジュズダマ属の植物。漢方では皮を取り除いた種子をヨクイニンと呼び、薬用に用いられる。タンパク質は玄米の約2倍。ビタミンB1も豊富。

※日本食品標準成分表 2010 の数値を元に比較

◇高きび

イネ科キビ属の一年草。別名、「もろこし」、「こうりゃん」とも。弾力のある食感が特徴。精白米に比べ、マグネシウムは約5倍、鉄分は約3倍含まれており、食物繊維も豊富。

◇甘そば

日本で通常食べられているそばを甘そばと呼ぶのに対し、韃靼そばを苦そばという。良質のたんぱく質を含み、ビタミンB1、B2、E、食物繊維のほか、ポリフェノールの一種ルチンを多く含む。

◇アマランサス

ヒユ科ヒユ属の擬似雑穀。南米では、インカ帝国の時代から種子を食用としてきた。WHO ではアマランサスを「未来の食物」として評価。必須アミノ酸をバランスよく含み、精白米と比べ食物繊維は約15倍、鉄分・マグネシウムは約12倍、カルシウムは約32倍、カリウム・リンは約7倍、マグネシウムは約12倍、亜鉛は約4倍含まれる。

※日本食品標準成分表 2010 の数値を元に比較

◇トマト

南アメリカのアンデス山脈高原地帯原産のナス科ナス属の植物。カロテノイドの一種、トマトの赤い色素成分「リコピン」には高い抗酸化作用があるといわれている。また、ビタミンCやβカロテン、ミネラルも多く含まれる。

◇スピルリナ

地球上に最初に出現した原始的な原核生物であるといわれている藻の一種。植物性でありながらたんぱく質が豊富。アミノ酸、ビタミン、ミネラルに加え、食物繊維、不飽和脂肪酸など50種類以上の健康・栄養成分が含まれる。

◇ブロッコリースーパースプラウト

ブロッコリーの種を発芽させた新芽。「デトックスの王様」とも呼ばれている成分「スルフォラファン」が多く含まれる。

◇抹茶

茶葉を感想させて粉末状にしたもの。茶葉をそのまま摂取できるため、茶葉に含まれる栄養素を無駄なくとりこむことができる。ビタミンCをはじめ、ポリフェノールの一種カテキン、カフェイン、フラボノール、タンニン、サポニンなどの抗酸化成分を多様に含む。

◇クコの実

ナス科の落葉低木植物「クコ」の果実部分。漢方薬や薬膳にも使用されてきた食物。アミノ酸を豊富に含む他、食物繊維や鉄分、ビタミン類、およびポリフェノールやカロテンなどの抗酸化成分も豊富に含む。

■株式会社サラダクラブについて

株式会社サラダクラブは、野菜の鮮度と美味しさにこだわり、色々な種類の野菜を組み合わせ、洗わずにそのまま食べられる「パッケージサラダ」を製造・販売しています。キューピー株式会社と三菱商事株式会社の共同出資により1999年に設立されました。利便性と価格が一定という経済性が支持され、需要が拡大しているパッケージサラダ市場で、サラダクラブは国内最大の購買金額シェア（マクロミルQPR：サラダメーカー別 2014年平均）を誇り、販売店舗数は12,000店（2014年11月現在）に及びます。サラダクラブのパッケージサラダは、国産野菜を中心に使用しています（自社工場における全体使用量の約98%）。春夏秋冬、途切れることのない産地リレーにより、年間を通して旬の野菜を調達しています。産地はパッケージの表面に記載しています。

■アルカナ東京について



アルカナ東京は、2013年東京・丸の内KITTEのオープンと共に誕生したフレンチレストランです。提供するの、バターやクリームを極力使わずに仕上げる体にもやさしいフランス料理。こだわりは三浦半島からその日に届けられる朝採りの新鮮野菜。それぞれの野菜の香り、味わい、食感、温度などのバランスを考慮し、適した調理法にて組み合わせています

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社サラダクラブ 商品部 阿部・荒金

TEL. 03-5384-7690 (直通) FAX. 03-5384-7805

〒182-0002 東京都調布市仙川町 2-5-7

<http://www.saladclub.jp> E-mail. info@saladclub.jp

<お客様からの問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-662-831