

No.1 パワーサラダが広がっています。

-1- そもそもパワーサラダとは？

“パワーサラダ”とは、アメリカでトレンドの食事になるサラダのこと。「野菜」「フルーツ」「たんぱく質(が主栄養素の食材)」「トッピング」の4つの素材を組み合わせ、シンプルなオイル&ビネガーであえていただきます。栄養バランスがよく、一皿でビタミン、ミネラル、食物繊維、たんぱく質、脂質等を取ることができます。クルミやアーモンド、りんごチップスなどのトッピングを加えると、食感も楽しめます。



-2- 導入例 1：果物専門店ならではの鮮やかさ

果物専門店である「新宿高野」では、今年5月から新宿高野本店、池袋西武サラダ店、横浜そごうサラダ店で「パワーサラダ」の販売をスタートしました。果物専門店ならではの果物がたくさん入ったサラダは、見た目も鮮やかで、食欲をそそるものばかり。20~30代女性から高い注目を浴び、販売も好調とのこと。8月のおすすめを新宿高野広報担当の久保さんに伺いました。「メニューはタコとマスカットのパワーサラダ。シャインマスカットの爽やかな甘みとグレープフルーツが素材の味を引き立てます。ぜひご賞味ください」



Photo: タコとマスカットのパワーサラダ



Photo: ⑤実演の様子

⑥野菜ソムリエ提供のオリジナルパワーサラダ

-2- 導入例 2：ホテルでは演出も華やかに

観光・ビジネスの拠点として好立地なホテル、「東急 REI ホテル」では、今年4月から、吉祥寺東急 REI ホテル、大森東急 REI ホテル、新大阪江坂東急 REI ホテルで、パワーサラダを展開中です。中でも、吉祥寺東急 REI ホテルでは、専属の野菜ソムリエが考案したパワーサラダを、お客様の目の前で実演、提供しています。肉の旨みや果物の甘みが加わった、奥行きのある味わいが好評です。

-3- パワーサラダに合うドレッシングも好調

今年2月、パワーサラダの提案に合わせて発売した「フルーツビネガードレッシング(アップル)」が順調に推移しているほか、2013年秋から展開している、同「グレープフルーツ」がパワーサラダの提案を機に再び売れ始めています。特に25mlの小袋タイプの売り上げは、前年比220%以上と大きく伸びています(2016年2-6月)。

-4- ふなっしーとコラボ、海の家にパワーサラダ

期間限定(7/2-8/31)で新江ノ島水族館前に設置される“Funassyi's Beach House”に、パワーサラダを展開中。ロメインレタスを中心に、「梨」、チキン、オートミール等を組み合わせました。

Photo: ふなパワーサラダ



発行元：キューピー株式会社 広報部 pr@kewpie.co.jp 03-3486-3051

-5- 秋冬に向けてこんな提案も…

秋冬のパワーサラダは、かぼちゃごぼう、レンコンなど、食感がよく食べごたえのある旬の野菜を推奨。寒い季節には火を入れるアレンジも魅力的です。表面をグリルして野菜の甘みを引き出したり、肉に香りを付けて表面をカリッと焼けば、グッと秋冬らしく仕上がります。とくに年末年始には“非日常”を楽しむ、ワンランク上のサラダを提案します。



Photo: ④ハーブローストポークと根菜のパワーサラダ、⑦ミックスビーンズとりんごのパワーサラダ