

和歌山県 × HIGH FIVE SALAD

県産食材を使用したパワーサラダの販売とイベントを開催！

県では、より多くの方に県産食材の魅力を知ってもらうため、「おいしい！健康わかやま」をキャッチフレーズに、さらなるイメージアップとファンづくりに取り組んでいます。

このたび、本県特産の食材をサラダに使用する新たな活用方法と、首都圏の健康を意識した消費者への食材のPRを目的に、日本初のパワーサラダ専門店「HIGH FIVE SALAD」を運営する株式会社ハイファイブ（代表取締役：水野裕嗣）との協働により、4種類のサラダの発売と、健康意識の高いアスリートを対象としたイベントを開催します。

1) 東京都内2店舗で和歌山パワーサラダを提供！

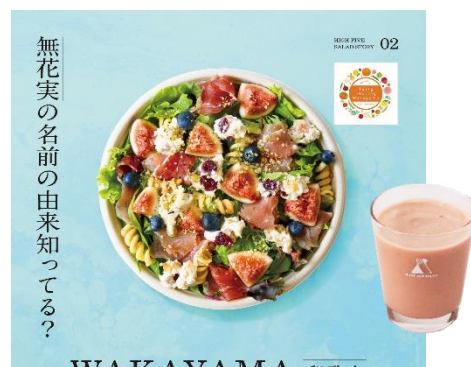
＊フェア期間：9/1～9/30

＊開催店舗：HIGH FIVE SALAD 奥神楽坂店・早稲田店

完熟いちじくとクリームチーズのパワーサラダ ¥1380

和歌山県が生産量日本一を誇る県産いちじくと梅を使用

完熟いちじくのスムージー ¥680



2) 和歌山パワーサラダキットをECで全国へお届け！

購入HP↓



<https://highfivesalad.com/collections/limited>-期間限定

①和歌山県産完熟いちじくとチーズテリーヌのパワーサラダ
メインのいちじくその他、トッピングに「恋野マッシュルーム」
パンネやドレッシングに梅を使用。(9/14～)



②紀州うめどりと白きくらげのパワーサラダ
復活した「紀州うめどり」、辛くないししとう「ししわかまる」
希少な白いきくらげ、和歌山県みかんオリジナル品種「YN26」
ドレッシングには新しょうがを使用。(9/21～)



③柿のグリルと紀州金時のパワーサラダ（合鴨パストラミ）
和歌山県産の柿と水軒地区のさつまいも「紀州金時」
ドレッシングにも柿を使用(9/28～)

3) アスリートを対象としたコラボイベント

サラダ、梅酒、梅干しを提供し、
県産食材の機能性をPRします。

＊日時：令和5年9月3日（日）17:00～

＊場所：HIGH FIVE SALAD 早稲田店

★ HIGH FIVE SALAD（パワーサラダ）とは
野菜・フルーツ・肉・ナッツ・チーズなどを1つの
ボウルに詰め込んだ、主食になるサラダ。

→ <https://highfive.tokyo/>

