

» All Natural «

SIR KENSINGTON'S

The DIVINE ALTERNATIVE



MAYONNAISE



33% LESS SATURATED FAT* Because less is more.



FREE RANGE EGGS
The best for your nest.

KETCHUP



50% LESS SUGAR*
It's a condiment, not a confection.



33% LESS SODIUM*
Why pickle yourself?

MUSTARD



WORLD MUSTARD COMPETITION MEDALIST



STONE-GROUND TEXTURE
More refined because it's less refined.

Made in Manhattan, New York



SIR KENSINGTON'S



FRIES OF NEW YORK

friesofny.com

「サー・ケンジントン」が、フライドポテトの展覧会をニューヨークで開催。米ニューヨークにあるフライドポテトの名店80店舗が集結した“展覧会”。たいへんな話題を呼びました。



IF TOMATOES ARE A FRUIT



ケチャップの ニュースタANDARD 「サー・ケンジントン」

オムレツ、ホットドッグ、そしてハンバーガー。アメリカの食文化とは決して切り離すことのできない調味料“ケチャップ”。ヘインズ、デルモンテ、ハインツなどケチャップの代名詞とも言えるのは全てアメリカブランド。

ケチャップの主要な成分は、トマト、砂糖、ビネガーなどですが、誰もが知るメジャーブランドのケチャップにはヘルシーさとはほど遠い、濃縮還元トマト、肥満の原因にも挙げられる高果糖コーンシロップなどが使用されているのが現実です。

グルメでヘルシーなケチャップがないことに目を付けたのが、当時、ロードアイランド州のブラウン大学の学生だったスコットとマークの二人でした。「マーケティングがキーだよ」と語る二人のスタートしたこのケチャップブランド「サー・ケンジントン・グルメ・ケチャップ」は、ユニークな紳士のロゴをトレードマークとしました。

従来までの、無意識の内に消費者に植え付けられたメジャーブランドの赤いボトルのイメージを一掃する、心と気持ちに響くケチャップブランドの確立を二人は目指しました。

しかし、シェフとしての経験もない二人。お互い食べるのが好きであったその情熱だけでのスタートでした。まず、既存のケチャップの原材料を調べ、数々のレシピを考案、テストすることから始めました。その後、8種類まで絞られ作り込まれたケチャップは、スコットのアパートで催されたテイステイングイベントで吟味されました。

イベントには30人以上が参加。風味、食べ物との相性、食感など様々な角度で、4段階評価による試食が行われ、その結果を元に、ついに2つのフレーバー、「クラシック」と「スパイスド」が誕生したのです。

同ブランドがケチャップに使用するのは健康を考えたナチュラルな原材料のみ。フルーツマトのピューレ、ブラウンシュガー、蜂蜜、アップルサイダービネガー、ライムジュース、コリアンダー、ディジョンマスタード、カイエンペッパーなど、すべてナチュラルな食材にこだわりました。また、メジャーブランドと比較して、塩分は50%以上カット、砂糖は50-75%カットとかなりヘルシーな仕上がりになっています。

今では、地元のオーガニックレストランやナチュラルスーパーにも並ぶ人気ブランドとなった「サー・ケンジントン」。ヘルシー志向のニューヨーカーにも人気で、味も良いことから、グルメなファンにも愛されています。





THE SIR KENSINGTON'S SPREAD

Made in Manhattan, New York

All Natural



SIR KENSINGTON'S CLASSIC KETCHUP

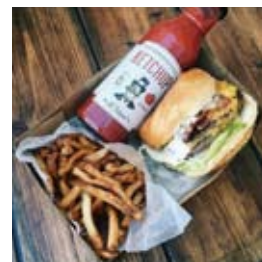
フルーツマトのピューレ、ブラウンシュガー、塩など、すべてナチュラルな食材にこだわりました。メジャーブランドと比較して、塩分は50%以上カット、砂糖は50-75%カットとかなりヘルシーな仕上がりに。



50% LESS SUGAR*
It's a condiment, not a confection.



33% LESS SODIUM*
Why pickle yourself?



CT: 6pcs
内容量: 14oz (約 397g)
賞味期限: 2年間



クラシックケチャップ ¥1,600+税



SIR KENSINGTON'S CLASSIC MAYONNAISE

最高級の放し飼い鶏の卵とヒマワリ油やハーブを使用。飽和脂肪酸を33%カットしたヘルシーなフランススタイルマヨネーズ。



33% LESS SATURATED FAT* Because less is more



FREE RANGE EGGS
The best for your nest.



CT: 6pcs
内容量: 10oz (約 295ml)
賞味期限: 1年間



クラシックマヨネーズ ¥1,800+税



SIR KENSINGTON'S SPECIAL SAUCE

伝統的なフランスレムラードを連想させる、ハンバーガーに欠かせないサー・ケンジントンのスペシャルソース。



33% LESS SATURATED FAT* Because less is more



FREE RANGE EGGS
The best for your nest.



CT: 6pcs
内容量: 10oz (約 295ml)
賞味期限: 1年間



スペシャルソース ¥1,800+税



SIR KENSINGTON'S SPICY BROWN MUSTARD

ヨーロッパスタイルのデリマスタードは、辛さと甘さが絶妙に絡み合う最高級マスタード。No.1のマスタードシードとパーモントメープルシロップをバランスよくブレンド。



**WORLD MUSTARD
COMPETITION MEDALIST**



**STONE-GROUND
TEXTURE**
More refined because it's less refined.



CT: 6pcs
内容量: 11oz (約 311g)
賞味期限: 1年間



スパイシーブラウンマスタード ¥1,800+税