

親子でクッキングを楽しもう！ サラダクラブアレンジレシピ＜ハロウィン編＞

～パッケージサラダを使用した映えレシピを紹介～

株式会社サラダクラブ

パッケージサラダを製造・販売する株式会社サラダクラブでは、ホームページでパッケージサラダを使ったアレンジレシピ（<https://www.saladclub.jp/recipe/>）を多数紹介しています。

今回は、サラダクラブのパッケージサラダを使った、お子さまと一緒に作れるハロウィンにぴったり映えレシピを4つご紹介します。ハロウィンをおうちで過ごす予定のご家庭は、この機会に親子で料理にチャレンジしてみたいはいかがでしょうか。

お餅とかぼちゃのハロウィンお好み焼き

お餅のおばけがポイントのハロウィンお好み焼き。かぼちゃたっぷりでほんのり甘いのが意外な美味しさです。



【材料】（2人前 / 所要時間：約20分）

◆千切りキャベツ ビッグパック	1袋
お好み焼き粉	100g
A:たまご	2個
A:水	130ml
かぼちゃ	1/4個
餅（しゃぶしゃぶ用）	4枚
サラダ油	少々
中濃ソース	適量
キューピーマヨネーズ	適量
紅しょうが	適量
青のり	適量

【作り方】

- かぼちゃは種と皮を除き、約8mmの薄切りにする。皮はデコレーションに使う分を厚めに切っておく。
- ①のかぼちゃとデコレーション用の皮を耐熱器に入れてふんわりラップをし、電子レンジ（600w）で約5分加熱する。
- ボウルにAを入れてよく溶き、お好み焼き粉を加えてよく混ぜ、「千切りキャベツ ビッグパック」を加えて更に混ぜる。
- 餅をおばけの形に型抜きし、残った部分は適当な大きさに切っておく。
- 熱したフライパンに油をひき、③の1/4量入れて薄く広げ、②と、④の型抜きした残りのそれぞれ半量をのせる。
- ⑤に③の1/4量を具材に被せるようにのせ、フタをしてこんがり焼き目がつくまで焼く。
- 裏返してソースを塗り、④をのせ、再びフタをして5分焼いて火を通し、お皿に盛りつける。
- 同様にもう一枚焼く。
- 焼き上がったお好み焼きに、キューピーマヨネーズ、青のり、紅しょうが、型抜きしたかぼちゃの皮でお好みのデコレーションをして完成！

※お好み焼き粉を溶く水の量などは、袋の表示に従って加減をしてください。

※電子レンジの加熱時間は、様子を見て調節してください。

ミイラソーセージとオバケかぼちゃのサラダ

お子さまに人気の具材で作った可愛いモンスターたちのハロウィンサラダです。



【材料】（2人前 / 所要時間：約20分）

◆旬を味わうサラダ	1袋
バターナッツかぼちゃミックス	1袋
ソーセージ	4本
ミニトマト	4個
フェットチーネ	4~8本
ゆでたまご	2個
スライスチーズ	1枚
のり	適量
シーザーサラダドレッシング	適量

【作り方】

- ① フェットチーネは袋の表示通りゆで、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ② ソーセージはボイルして水気をよくきる。
- ③ ②に①を巻き付け、スライスチーズとのりで目を作って貼り付ける。
- ④ ゆでたまごは半分に切り、のりでジャックオランタン風の顔を作って貼り付ける。
- ⑤ お皿に「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を盛りつけ、③、④、ミニトマトをのせ、シーザーサラダドレッシングをかけて完成！

*レシピURL: https://www.saladclub.jp/recipe/mummy_sausage_and_ghost_pumpkin_salad.html

モンスターハンバーガー

野菜たっぷりでもお子さまがきっと大喜びする可愛いモンスターのハンバーガーです。



【材料】（4人前 / 所要時間：約10分）

◆食卓にぎやか彩りサラダ	1袋
ハンバーガーバンズ	4個
スライスチーズ	5枚
スライスベーコン	2枚
のり	適量
キューピーマヨネーズ	適量
ケチャップ	適量

【作り方】

- ① ベーコンは半分に切り、熱したフライパンで焼く。
- ② スライスチーズ1枚は丸い型などで8個抜き、のりも小さな丸型に8個切り、チーズの上ののりを重ねてモンスターの目を作る。
- ③ ハンバーガーバンズは厚みの真ん中で切ってトースターで焼く。
- ④ ③にキューピーマヨネーズ、スライスチーズ、①、「食卓にぎやか彩りサラダ」1/4量を順にのせ、ケチャップをかけてバンズで挟む。
- ⑤ 同様に残りの3個を作り、④に②をつけて完成！

※お好みでフライドポテトとミニトマトを添え、ハロウィンのピックを刺してください。

*レシピURL: https://www.saladclub.jp/recipe/monster_hamburger.html

ジャックオランタンとおバケちゃんのハロウィン

ちょっと細かい作業なので、お料理というよりは工作気分で楽しんで！



【材料】（4人前 / 所要時間：約 20 分）

◆10品目のサラダ	1袋
レタスやパプリカ	
ミニトマト（赤・黄）	6個
うずら卵水煮	6個
スライスチーズ	2枚
のり	適量
黒ゴマ	12粒
ケチャップ	少々
キューピーマヨネーズ	少々
シーザーサラダドレッシング	適量

【作り方】

- ① うずら卵水煮は水気をよく切る。
- ② ①に黒ごまで目を、のりで口を作って貼り付け、楊枝の後ろにケチャップを少量付けて、ほっぺたに色をつけ、おバケちゃんを作る。
- ③ のりで目と口を作り、ミニトマトに貼り付けてジャックオランタン風にする。
- ④ スライスチーズは星型などに抜く。
- ⑤ お皿に「10品目のサラダ レタスやパプリカ」をあげ、②、③、④をのせ、シーザーサラダドレッシングをかけて完成！

※のりや黒ゴマが付きにくい時は、少量のキューピーマヨネーズを付けてください。

*レシピ URL: https://www.saladclub.jp/recipe/halloween_salad_of_jack_o_lantarn.html

<レシピで使用したサラダクラブの商品>

・「千切りキャベツ」（130g/税込 108 円）

創業開始の1999年より販売している看板商品です。長年培ってきた加工技術により、細く長くカットしているため、お皿にふんわりと盛りつけることができ、サラダだけでなくお好み焼きなど様々な料理にもアレンジできる商品です。また、内容量が約2倍の大容量パック「千切りキャベツ ビッグパック」、約3.5倍の超大容量パック「千切りキャベツ スーパービッグ」も販売しています。



「千切りキャベツ」
(130g/税込 108 円)



「千切りキャベツ ビッグパック」
(280g/税込 204 円)



「千切りキャベツ スーパービッグ」
(450g/税込 321 円)

*商品 URL: https://www.saladclub.jp/products/bag1/shredded_cabbage.html

・「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」(105g/税込 213 円)

旬の野菜を使用した2~3人前「旬を味わうサラダシリーズ」の、2022年10月31日(月)までの期間限定新商品です。あまり市場に出回らない希少なバターナッツかぼちゃを配合したサラダです。静岡県の指定産地のバターナッツかぼちゃのみを使用しており、生のバターナッツかぼちゃのポリポリとした食感が楽しめます。

*商品 URL: https://www.saladclub.jp/products/bag9/butternut_squash_mix.html



・「食卓にぎやか彩りサラダ」(300g/税込 321 円)

300gの野菜をカラフルに配合した4~5人前の大容量サラダです。キャベツと白菜をメインに、赤パプリカ、黄パプリカ、レッドキャベツ、人参など彩りのよい野菜をバランスよくミックスしています。野菜不足を感じている方に、たくさんの野菜を手軽に摂っていただきたいという想いで開発しました。お皿に盛りつけるだけで、彩りのあるボリューム感たっぷりのサラダが完成します。

*商品 URL: https://www.saladclub.jp/products/bag7/lively_colorful_salad.html



・「10品目のサラダ レタスやパプリカ」(160g/税込 306 円)

10種類の野菜がバランス良く配合された、3~4人前の「10品目のサラダシリーズ」の定番商品です。レタスやロメインレタスをメインに、赤パプリカ、人参、レッドキャベツやトレビスを彩り良く配合しており、盛りつけるだけで華やかな食卓ができあがります。また、多品目を手軽に摂りたい方におすすめです。

*商品 URL: https://www.saladclub.jp/products/bag5/10_lettuce_paprika.html



■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、野菜の鮮度とおいしさにこだわり、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年に設立しました。利便性と価格が一定という経済性が評価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シェア(金額)*を占め、販売店舗数は16,838店(2021年11月現在)となっています。

* マクロミルQPR(サラダメーカー別 2020年12月-2021年11月)

■サステナビリティへの取り組み

当社では、産地からご家庭までのフードロス低減し、サステナビリティへの取り組みを推進しています。産地との安定的な取引や増量企画を通じた、持続的な生産体制の維持や産地廃棄の削減。工場内で発生した野菜の未利用部を堆肥の材料にし、それをもとに作られた堆肥を使用して野菜の栽培を行う循環型農業の実現。パッケージサラダの鮮度保持延長の実現により、ご家庭・販売店での消費期限切れに伴う廃棄の低減などの取り組みを行っています*。

* 詳細はサステナビリティページ (<https://www.saladclub.jp/company/sustainability/>) をご参照ください。

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社サラダクラブ 広報・広告宣伝部 吉田・小宮・鳥塚・伊豆野

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

〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7

<https://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