



No. 21

2022年8月23日

静岡県産の“バターナッツかぼちゃ”を使った秋限定商品  
**「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を新発売**

～新顔野菜バターナッツかぼちゃを食卓に～

株式会社サラダクラブ

株式会社サラダクラブ（代表取締役社長：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、2022年9月1日（木）～2022年10月31日（月）までの期間限定で、「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）を新発売します。



＜旬を味わうサラダ  
 バターナッツかぼちゃミックス＞

お子様と作って楽しい！  
 ハロウィンにぴったりのサラダ



アレンジレシピ  
 「うずら卵おぼけのハロウィンサラダ」

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」は、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」の秋限定新商品です。「旬の野菜をおいしい時期に食べていただきたい」という想いで開発しました。今回、サラダクラブとして初めて“バターナッツかぼちゃ”を使用します。国内では珍しい旬の新顔野菜のバターナッツかぼちゃを配合することで、秋の食卓を彩るサラダに仕上げました。バターナッツかぼちゃは、静岡県の指定産地のもののみを使用しています。

バターナッツかぼちゃは、ひょうたん型の白っぽい果皮が特徴のかぼちゃです。一般的なかぼちゃに比べてでんぷんが少なく水分が多く、味はあっさりしています。名前の由来となっているようにナッツのような風味と、バターのような滑らかさが特徴とされています。

バターナッツかぼちゃは淡白な味わいなので、ドレッシングはクリーミーなものがおすすめです。また、バターナッツかぼちゃの鮮やかな見た目は、ハロウィンのサラダにもぴったりです。



＜バターナッツかぼちゃ＞

## 【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス
内容量	105g
参考小売価格(税込)	213円
販売地域	全国（北海道・沖縄県を除く）
販売期間	2022年9月1日（木）～10月31日（月）
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/products/bag9/butternut_squash_mix.html">https://www.saladclub.jp/products/bag9/butternut_squash_mix.html</a>

## 【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を使ったアレンジレシピをサラダクラブホームページ (<https://www.saladclub.jp/recipe/>) にて2022年8月23日(火)から掲載予定です。ひと手間加えることで、食卓を華やかに彩ります。

### うずら卵おばけのハロウィンサラダ

簡単にできるハロウィンサラダです。お子様と一緒に作っても楽しめます。ハムははさみを使うと簡単に切れます。

【材料】 (2～3人前 / 所要時間：約10分)

◆旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス	1袋
うずら卵（水煮）	5個
ハム	1枚
黒ごま	少々
ごまドレッシング	適量



## 【作り方】

- ① ハムをおばけの舌の形に切る。
- ② うずら卵は切れ目を入れ、①の舌をつけ、黒ごまで目をつける。
- ③ 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」、②を盛りつけ、ドレッシングをかけて完成！

## ■使用しているバターナッツかぼちゃについて

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」に使用しているバターナッツかぼちゃの契約産地は、「アグリサービスジャパン株式会社」（静岡県袋井市）です。

## <生産者の声>

バターナッツかぼちゃは、日本では希少ですが、原産国は南アメリカで、欧米では一般的に親しまれている品種です。アグリサービスジャパンでは2000年から栽培を始め、冷涼な気候を好むバターナッツかぼちゃを日本の気候での育て方を試行錯誤しながら栽培し生産しています。『浅漬け』でぽりぽりした食感や生のさっぱりした味わいを楽しむもよし、『ポタージュ』や『グラタン』、『煮物』として調理して、ねっとりとした口当たりとナッツのような香ばしい風味を楽しむのもおすすめです。



サラダクラブでは、契約産地と協力した企画や商品開発を強化しています。おいしい原料を追求し、産地と連携することで、地産地消に貢献する商品や珍しい野菜を使用した商品を今後も提供していきます。

#### ■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や低減し、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](mailto: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