



No. 10

2023年3月15日

新製法で96時間野菜の鮮度をキープ！  
**パッケージサラダ3商品の消費期限を1日延長**  
 ～より便利になり、フードロス削減にも貢献～

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、2023年4月1日（土）より、「10品目のサラダ レタスやパプリカ」「お家で作るごちそうサラダ イタリアンサラダ用」「お家で作るごちそうサラダ シーザーサラダ用」の消費期限を1日延長します。



10品目のサラダ レタスやパプリカ

お家で作るごちそうサラダ  
イタリアンサラダ用お家で作るごちそうサラダ  
シーザーサラダ用

サラダクラブでは、安心でおいしいパッケージサラダを食卓にお届けするため、「野菜にやさしい製法（特許 4994524 号）」や「10℃以下の低温流通管理（コールドチェーン）」など、品位向上を目指して技術の確立に取り組んできました。2019年には、「野菜にやさしい製法」を改良した「炭酸水製法」を行うことで、主力商品である「千切りキャベツ」を、2021年には「ミックスサラダ」の消費期限を1日延長することに成功しました。

今回、これまで積み重ねてきた鮮度保持技術や製法に加え、酸素・二酸化炭素・窒素の混合ガスでパッケージングする「混合ガス充填製法」を導入することで、レタスやリーフなど多品目の野菜を配合した3商品でも品位向上が実現したので、消費期限を従来の加工日に加え3日間から4日間に延長します。

消費期限延長により、ご家庭の冷蔵庫で1日長く保管できるようになるので、まとめ買いしやすく便利になりました。また、より手軽に新鮮なサラダを食べることができるようになります。

さらに、ご家庭での期限切れによる廃棄や、販売店での売れ残りによる廃棄を減らすことにも繋がります。フードロス削減にも貢献します。

今後も、サラダクラブは安心でおいしいパッケージサラダを食卓にお届けするとともに、より利便性の高い商品の開発や持続可能な社会の実現に向けてフードロスの削減にも取り組んでまいります。

## 【概要】

対象商品名	10 品目のサラダ レタスやパプリカ	お家で作るごちそうサ ラダ イタリアンサラダ用	お家で作るごちそうサ ラダ シーザーサラダ用
内容量	160g	100g	95g
参考小売価格(税込)	306 円	204 円	204 円
原材料名	レタス、サニーレタス、 グリーンリーフレタ ス、人参、パプリカ赤、 ロメインレタス、 トレビス、レッドキャ ベツ、パプリカ黄、 ラディッシュ	レタス、サニーレタス、 グリーンリーフレタ ス、トレビス	ロメインレタス、 レタス、パプリカ黄
販売地域	全国（沖縄県を除く）		
出荷開始	2023 年 4 月 1 日（土）		
内容	対象商品の消費期限を 1 日延長（加工日に加え 4 日間）		
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/special/freshness_salad/">https://www.saladclub.jp/special/freshness_salad/</a>		

## ■混合ガス充填製法について

これまで積み重ねてきた製法や技術に加え、野菜の特性に合わせて混合ガスをバランス良くパッケージングすることで、臭いや変色、離水などを抑え、野菜の鮮度を長く保つことができるようになりました。

<96 時間後>



従来の製法



新製法

## 野菜にやさしい製法（特許 4994524 号）について

野菜になるべくダメージをあたえないようにする洗浄方法です。カット前とカットした後の 2 回洗浄を行い、カット後はカット前より優しく洗浄を行うことで、野菜にかかるダメージを減らしています。「野菜にやさしい製法」の確立により、2015 年 4 月に、「千切りキャベツ」と「ミックスサラダ」（ビッグパック含む）の消費期限を 1 日延長（加工日+4 日）しています。

## 炭酸水製法について

「野菜にやさしい製法」を改良し、カット後の洗浄に炭酸水を使う洗浄方法です。炭酸水製法を行うことで、洗浄時間が従来の約半分以下になり、野菜にかかるダメージをさらに減らすことが可能になりました。これにより「千切りキャベツ」と「ミックスサラダ」（ビッグパック含む）の消費期限を 1 日延長（加工日+5 日）にすることができました。

## ■プレゼントキャンペーンについて

消費期限を延長する3商品を対象に、プレゼントキャンペーンを実施します。2023年4月1日（土）から5月31日（水）の期間、対象商品のバーコードを2枚集めてご応募いただくと、「Sghr アイシボー ボウルペア」が抽選で96名様に当たります。詳細はキャンペーンサイトをご確認ください。



【キャンペーン特設サイト】※3月15日（水）AM11時公開予定

[https://www.saladclub.jp/campaign/salad\\_2023/](https://www.saladclub.jp/campaign/salad_2023/)



キャンペーン特設サイト  
二次元コード

## ■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17,686店（2022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 2021年12月-2022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を低減し、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肥料の材料にし、それをもとに作られた肥料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