



No. 4

2025年2月28日

厳選した甘さのある“春キャベツ”を使用した春限定商品
「旬を味わうサラダ 春キャベツミックス」

～2025年3月3日（月）から5月14日（水）までの期間限定～

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：新谷昭人、本社：東京都調布市）は、春キャベツを使用した「旬を味わうサラダ 春キャベツミックス」（140g/税込 235円）を2025年5月14日（水）までの期間限定で販売します。関東及び東北エリアは3月3日（月）から先行で発売し、その他のエリアは3月15日（土）から発売します。（北海道と沖縄を除く）



<旬を味わうサラダ 春キャベツミックス>

「旬を味わうサラダ 春キャベツミックス」は、季節を感じられる野菜を使用した2～3人前「旬を味わうサラダ」シリーズの春限定商品です。「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。葉の巻きがゆるく水分が多い点が特長の春キャベツは、軟らかく甘い味わいで生食におすすめです。

旬の春キャベツをメインにした例年好評の本商品は、様々なアレンジメニューを楽しめるようリニューアルしました。今年は、春キャベツと相性良い人参、グリーンリーフレタス、コーンを配合し、甘さを生かしたサラダに仕上げています。さらに、より美味しい春キャベツをお届けするため、出荷組合（産地）と契約し、数ある品種の中から厳選した春キャベツを使用しています。

これからの季節、お花見や4月の新生活スタート、5月のゴールデンウィーク、こどもの日、母の日など特別なイベントに、サラダで食卓を華やかに彩ります。

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 春キャベツミックス
内容量	140g
参考小売価格（税込）	235円
販売地域	全国（北海道・沖縄県を除く）
販売期間※	関東・東北エリア 2025年3月3日（月）～5月14日（水） その他のエリア 2025年3月15日（土）～5月14日（水）
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag9/springcabbage_mix_salad

※悪天候など、原料の状況により販売期間が短くなる可能性があります。

【契約産地】（一例）

友菜会（神奈川県）について

神奈川県の大磯半島の先端、大磯市は温暖な海洋性気候を活かした路地野菜の産地です。大根、春キャベツを中心に野菜を旬の季節に生産、出荷しています。大磯において春キャベツは半世紀を越えて栽培され続けている伝統の一品となっております！



太陽ファーム（宮崎県）について

宮崎県の南に位置する都城市にあり、南九州の温暖な気候を利用して一年を通して野菜栽培が可能な土地です。自社農場約 30ha、契約農場約 250ha の規模でキャベツや甘藷、玉葱、人参、大根等の露地野菜を中心に栽培しています。



新宮青果（長崎県）について

年間を通して、キャベツ・レッドキャベツ・胡瓜・大根・玉ねぎ・さつまいもの栽培をしております。また、大型冷蔵庫を完備しており、安定供給に努めております。

<アレンジレシピ>

「旬を味わうサラダ」特設サイトで、アレンジレシピなどを 2025 年 3 月 13 日（木）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。

春キャベツの甘さを生かした、こどもも食べられる簡単レシピのサラダです。ハムの代わりにツナやかにカニカマでもおいしく作れます。

春キャベツのコールスローサラダ



【材料】（2～3 人前 / 調理時間：約 10 分）

◆旬を味わうサラダ 春キャベツミックス	1 袋
キューピー コールスロードレッシング	大さじ 3
ハム	4 枚
粗びき黒こしょう	適量

【作り方】

- ① ハムは半分に切り、5mm 幅に切る。
- ② ボウルに「旬を味わうサラダ 春キャベツミックス」・①・キューピー コールスロードレッシングを加え和える。
- ③ 5 分程馴染ませて、お皿に盛りつけて上から粗びき黒こしょうをふったら完成！

■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18,380店(2024年12月現在)となっています。

* マクロミルQPR(サラダメーカー別 2022年12月-2023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 広報担当 吉田

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