



No. 21

2025 年 10 月 28 日

色鮮やかな紅芯大根で“ハレの日”の食卓を華やかに！

「旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール」を期間限定発売

～ 2025 年 11 月 1 日（土）から 2026 年 1 月 31 日（土）まで ～

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、2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 31 日（土）までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール」（82g/税込 235 円）を全国（北海道・沖縄県を除く）で発売します。



＜旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール＞



アレンジレシピ
「紅芯大根と生ハムのサラダ」

「旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール」は、“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た期間限定商品です。色鮮やかなピンク色が特長の紅芯大根は、国産にこだわり、旬の時期ならではのみずみずしさを味わうことができます。また、健康志向の高い方々を中心に近年注目されているケールは、苦みが少なく生食で美味しく食べられる国産のケールを使用しています。さらに、レタスとグリーンリーフを配合してボリュームを増やし、シャキシャキとした食感に仕上げました。

クリスマスやお正月など、家族や友人が集まる年末年始の「ハレの日」には、つつい食事が偏りがちになります。そんな特別な日にこそ、彩り豊かなサラダで手軽にしっかりと野菜を摂っていただきたいという想いを込めています。

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール
内容量	82g
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	2025 年 11 月 1 日（土）～2026 年 1 月 31 日（土）
URL	https://www.saladclub.jp/special/season_salad/

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール」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 2025 年 10 月 28 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。

紅芯大根とサーモンのリースサラダ

香ばしく焼いたじゃがいもとサーモンを合わせ、リース状に盛りつけたクリスマスパーティーにぴったりのサラダです。



【材料】（2 人前 / 所要時間：約 15 分）

◆旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール	1 袋
サーモン	3 切れ
じゃがいも（小）	1 個
オリーブ油	適量
ローズマリー	少々
塩	少々
粉チーズ	適量
キューピーテイスティドレッシングイタリアン	適量

【作り方】

- ①じゃがいもは薄切りにし耐熱皿に入れ、電子レンジ 600W で約 1 分～1 分半加熱する。じゃがいもに火が通ったら、アルミホイルを敷いたトースターに並べ、オリーブ油とローズマリー、塩をかけ、230 度で 10 分ほど焼く。
- ②お皿に「旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール」をリース状に盛りつけ、①とサーモンを盛り、粉チーズとドレッシングをかけて完成！
※ご使用のトースターによって焼き時間は調整してください。

紅芯大根と生ハムのサラダ

秋から冬にかけて旬のれんこんをサクサクに焼き、生ハムと一緒に盛りつけました。普段の食卓はもちろん、ワインのお供にもぴったりです。



【材料】（2 人前 / 所要時間：約 10 分）

◆旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール	1 袋
生ハム	5 枚
れんこん	薄切り 4 枚
片栗粉	適量
サラダ油	適量
キューピー シーザーサラダドレッシング	適量

【作り方】

- ①れんこんは薄切りにし、片栗粉をまぶす。熱したフライパンに多めのサラダ油をひき、れんこんを両面焼く。
- ②お皿に「旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール」を盛り、①、生ハムを盛りつけドレッシングをかけて完成！

■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 2024 年 3 月-2025 年 2 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 マーケティング部 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