



No. 3

2026年3月5日

## 甘くやわらかな“品種指定”の春キャベツを食卓へ 「旬を味わうサラダ 春キャベツミックス」

～お花見や母の日を彩る期間限定商品～

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 237円）を2026年3月13日（金）～5月14日（木）までの期間限定で販売します。



＜旬を味わうサラダ 春キャベツミックス＞

＜アレンジレシピ 春キャベツのコールスローサラダ＞

「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「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。

本商品は昨年ご好評いただいたことを受け、今年も期間限定で再発売いたします。メインとなる春キャベツは産地にこだわり、出荷組合と契約して品種を指定した厳選品のみを使用しています。また、春キャベツに加えて、人参やグリーンリーフレタス、コーンを配合しており、緑と黄色で春らしい色合いで見た目にも楽しめる商品です。これからの季節のお花見や5月のゴールデンウィーク、こどもの日、母の日などのハレの日の食卓にもピッタリなサラダとなっており、特設サイトでは春キャベツの甘さを生かしたアレンジレシピも紹介予定です。

### 【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）	237円
販売地域	全国（北海道・沖縄県を除く）
販売期間※	2026年3月13日（金）～5月14日（木）
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/special/season_salad/">https://www.saladclub.jp/special/season_salad/</a>

※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。

<キャンペーン> サラダクラブの Instagram 公式アカウントでプレゼントキャンペーンを実施！

内容	発売を記念して、抽選で 10 名様に「旬を味わう！春キャベツサラダセット」をプレゼント
応募期間	2026 年 3 月 5 日（木）14 時 ～ 3 月 18 日（水）17 時
応募方法	① Instagram にて、サラダクラブ公式アカウント (@saladclub_jp) をフォロー ② キャンペーン投稿に「いいね」をして応募完了
当選発表	Instagram のダイレクトメッセージにてご連絡
賞品発送	2026 年 4 月下旬頃を予定
プレゼント内容	・旬を味わうサラダ 春キャベツミックス 2 袋 ・キューピー コールスロートレッシング 1 本 ・キューピー クリーミィ野菜ドレッシング（キヤロット&オニオン）1 本



サラダクラブ  
Instagram 公式アカウント

### 【契約産地】（一例）

#### 友菜会（神奈川県）について

神奈川県の大井町の三浦半島の先端、三浦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。三浦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（鹿児島県・宮崎県）について

九州南端、鹿児島市をはじめとする鹿児島の大自然と温暖な気候に育まれた「春キャベツ」。やわらかな日差しと潮風を受けて育つ春キャベツは、葉が薄くて軟らかく、水分をたっぷり含んでいるのが特長です。

みずみずしく、口に入れた瞬間に広がるやさしい甘味は、まさに春の味わい。春の訪れを感じさせる、季節の恵みをぜひご堪能ください。

#### 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。今が旬の春キャベツ、甘くてやわらかい春のごちそうをお届けします。



<友菜会の方>



<太陽ファームの方々>



<新宮青果の農場>

## <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2026年3月5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。

### 春キャベツのコールスローサラダ

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カニカマでもおいしく作れます。



【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！

### 焼きアスパラとゆで卵のキャベツサラダ

シャキシャキのキャベツとレタスに甘いコーンがアクセントのサラダに、香ばしく炒めた旬のアスパラとゆで卵を添えた、目にも鮮やかな一皿です。食卓がパッと明るくなる春らしいごちそうサラダです。



【材料】（2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
たまご	1個
アスパラガス	2本
粉チーズ	適量
ブラックペッパー	適量
オリーブ油	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 たまごは熱湯に入れ9分茹で、冷水で冷やし、殻をむき4等分に切る。
- ② アスパラガスは食べやすい大きさに切る。熱したフライパンにオリーブ油をひき、アスパラガスを炒める。
- ③ お皿に「旬を味わうサラダ 春キャベツミックス」と①、②、を盛りつけ、粉チーズとブラックペッパーをかける。キューピーシーザーサラダ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18,200店(2025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。



野菜の彩りで、食卓はもっと華やかに。  
栄養バランスは理想に近づきより健康的な食生活に。  
野菜にふれる楽しさに包まれて、心はもっと豊かに。  
私たちはこれからも、  
サラダの魅力を発信し続け、  
世界の食と健康に貢献していきます。

<https://www.kewpie.co.jp/saladfirst/>

<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](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