



No. 1

2017年1月17日

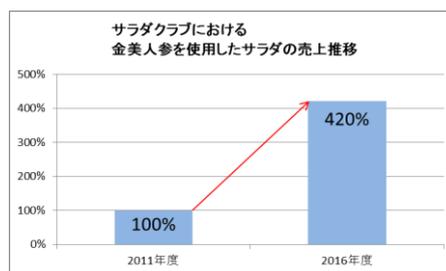
金美人参を使用した春季限定サラダ  
**「お家で作るごちそうサラダ 春のサラダ用」**  
**「10品目のサラダ 金美人参やレタス」**

～2017年2月1日(水)から期間限定販売～

株式会社サラダクラブ

パッケージサラダの株式会社サラダクラブ(代表取締役社長:萩芳彰、本社:東京都調布市)は、2017年2月1日(水)から4月下旬の春季限定で、「金美人参」<sup>きんびにんじん</sup>を使用した「お家で作るごちそうサラダ 春のサラダ用」(120g/189円)と「10品目のサラダ 金美人参やレタス」(170g/284円)を全国(一部エリアを除く)で発売します。

サラダクラブでは、旬の野菜を手軽に食べていただけるよう、春・夏・秋・冬の季節限定サラダを発売しています。今回発売する2品は、冬から春にかけて旬を迎える、鮮やかなレモンイエロー色の金美人参を使用しています。金美人参は、通常の人参に比べて肉質が柔らかく、甘みが強いのが特長です。人参独特の香りも少ないため野菜が苦手なお子様にもおすすめです。金美人参を使用したサラダの売上高は、この5年間で約4倍と大きく伸びています。



※2011年度売上を100%とした場合

「お家で作るごちそうサラダ 春のサラダ用」は、金美人参、人参、グリーンリーフレタス、トレビスをミックスしたサラダです。柔らかく甘みが強い金美人参を存分に味わえる春らしいサラダにしました。

「10品目のサラダ 金美人参やレタス」は、10種類の野菜をバランスよくミックスし、3～4人前の容量で野菜をたっぷり食べられる「10品目のサラダ」シリーズの春季限定サラダです。金美人参を中心に、人参、大根、レタス、レッドリーフレタス、ロメインレタス、赤パプリカ、ラディッシュ、トレビス、ピーマンをミックスしました。春らしいカラフルな色合いのサラダで、食卓を華やかに彩ります。



#### 【商品概要】

- 商品名/内容量/参考小売価格(税抜き) : 「お家で作るごちそうサラダ 春のサラダ用」(120g/189円)  
「10品目のサラダ 金美人参やレタス」(170g/284円)
- 販売期間 : 2017年2月1日(水)～2017年4月下旬
- 販売地域 : 全国(一部エリアを除く)
- 栄養成分表示 :

商品名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
お家で作るごちそうサラダ 春のサラダ用 1袋(120g)当たり	40 kcal	0.9 g	0.1 g	9.5 g	26 mg	0.1 g
10品目のサラダ 金美人参やレタス 1袋(170g)当たり	43 kcal	1.2 g	0.2 g	10.1 g	26 mg	0.1 g

※この表示値は目安です。

## 【アレンジメニュー】

### 「人参しりしり風サラダ」 「お家で作るごちそうサラダ 春のサラダ用」使用



■調理時間（目安）：10分

■材料（2名分）

- ・本品 1袋
- ・ツナ（缶） 小1缶（A）
- ・しょうゆ 少々（A）
- ・たまご 2個（B）
- ・砂糖 大さじ1（B）
- ・サラダ油 小さじ1

■作り方

1. フライパンに（A）を入れ、中火で熱し、水分が飛ぶまで炒りつける。
2. フライパンにサラダ油を熱し、混ぜ合わせた（B）を流し入れ、菜箸でかき混ぜながらお好みの加減に火を通す。
3. ボウルに本品を入れ、粗熱の取れた1、2を加えて和え、器に盛る。

### 「韓国風手巻き寿司」 「10品目のサラダ 金美人参やレタス」使用



■調理時間（目安）：15分

■材料（2名分）

- ・本品 1袋
- ・お好みのスティック野菜 適量
- ・ご飯 450g
- ・すし酢 適量
- ・ごま油 適量
- ・いりごま 適量
- ・たまご焼き 1/4本
- ・コチュジャン 適量

■作り方

1. ご飯にすし酢を合わせ冷ましておく。冷めたら、いりごまとごま油を混ぜ合わせる。
2. たまご焼きは巻きやすいようにスティック状にカットする。
3. 焼き海苔に1を適量敷き、本品とスティック野菜と2をのせ、コチュジャンをつける。

※その他のアレンジメニューも、サラダクラブホームページ内「野菜たっぷりレシピ」にて掲載中。

<http://c.saladclub.jp/recipe/index.html>

## ■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、色々な種類の野菜を組み合わせ、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年に設立されました。利便性と価格が一定という経済性が支持され、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率\*1を誇り、販売店舗数は12,500店（2015年11月現在）に及びます。

サラダクラブのパッケージサラダは、国産野菜を中心に使用しています。（自社工場における全体使用量の約98%\*2）春夏秋冬、途切れることのない産地リレーで、年間を通して旬の野菜を調達しています。産地はパッケージの表面に記載しています。

\*1：マクロミルQPR（サラダメーカー別 2015年平均） \*2：2015年度実績

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社サラダクラブ 商品部 日置・杉本・荒金

TEL. 03-5384-7690（直通） FAX. 03-5384-7805

〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7

<http://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