



No. 4

2017年2月21日

イースター限定商品 本格的なシーザーサラダが簡単に作れる！

「半熟たまごと食べる イースターサラダ」新発売

2017年3月1日（水）から期間限定販売

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：萩芳彰、本社：東京都調布市）は、2017年3月1日（水）から4月16日（日）のイースター※の時期に合わせた期間限定で「半熟たまごと食べる イースターサラダ」（1食/278円）を全国（一部エリアを除く）で新発売します。イースターのシンボルである“たまご”とサラダをセットにした商品を通して、イースターを盛り上げます。

※イースターは「復活祭」と言われ、キリスト教ではイエス・キリストの復活を祝う大切な祝日です。イースターのシンボルとされている卵やうさぎに見立てた料理や、イースターにちなんだ遊びをするなど、家族や仲間と一緒に楽しめることから、近年、日本でも浸透しています。（2017年は4月16日（日）が該当日）

パッケージ画像

「半熟たまごと食べる イースターサラダ」は、食べやすくカットした野菜に、半熟卵、シーザーサラダドレッシングをセットにしたトレイタイプのサラダです。野菜は、レタスやキャベツをベースに、トレビス、パプリカなど8種類を彩りよく合わせました。本格的なシーザーサラダを簡単に作ることができ、満足感の得られる一品です。また、イースターを楽しむホームパーティーなどを連想していただけるよう、パッケージにはカラフルなイースターエッグやフラッグ・ガーランドのイラストを施しました。



添付の半熟卵はキューピー株式会社が販売している「とろ～り半熟たまご」を使用しています。黄身は生に近いとろりとした状態で、白身は半熟に仕上げた、加熱殺菌済みの殻つきたまごです。ドレッシングは、チーズのコクとうま味にアンチョビソースや黒こしょうなどを加えたクリーミーな味わいです。

【商品概要】

- 商品名/内容量/参考小売価格（税抜き）：「半熟たまごと食べる イースターサラダ」（1食/278円）
- 販売期間：2017年3月1日（水）～ 4月16日（日）
- 販売地域：全国（一部エリアを除く）
- 栄養成分表示：

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
182 kcal	8.2 g	13.7 g	5.3 g	320 mg	0.8 g

※この表示値は目安です。

【アレンジレシピ】

「半熟たまごとうさぎのイースターサラダ」



■調理時間（目安）：10分

■材料（1～2名分）

- ・本品 1パック
- ・ウインナー 7個
- ・黒いりごま 適量
- ・トマトケチャップ（飾り用） 適量

■作り方

1. ウインナーは茹でるかフライパンで焼いておく。
2. 1のウインナーの1つをうさぎの耳の部分になるように切る。
3. 1のウインナーの側面に切り込みを入れ、2の耳を差し込み、表面にごま・ケチャップで顔を作る。同様に5個作る。
4. お皿に「サラダクラブ 半熟たまごと食べるイースターサラダ」、3を盛りつけ、付属の半熟たまごをのせ、ドレッシングをかけて完成！

サラダクラブでは、パッケージサラダを通じてイースターを楽しんでいただけるよう、パッケージサラダを使用したアレンジメニューをホームページ「野菜たっぷりレシピ」にて掲載中です。

(<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（金額）*1を誇り、販売店舗数は13,500店（2016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使用量の約95%*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 2016年1月-12月） *2：2016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

<お客様からの問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-662-831