



No. 10

2017年6月8日

野菜を麺状にカットした電子レンジで作るパスタ風サラダ

「ベジパスタ」をリニューアル

～食べきりサイズにして価格を変更し、販売エリアを拡大～

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、麺状にカットした野菜とパスタソースをからめて食べる「ベジパスタ」2品を刷新し、2017年6月14日（水）から発売します※。また、販売エリアを拡大し、関東エリアに加え、関西エリア、中国エリアでも販売を開始します。

※関西エリアは2017年7月12日（水）から発売

「ベジパスタ」は、麺状にカットした野菜とパスタソースを電子レンジで温めて食べる新感覚のパスタ風サラダです。温かいパスタソースと麺状の野菜がよくからみ、パスタを食べているような満足感のある一品です。2016年9月に、関東一部エリアの地域限定商品として「ベジパスタ 人参×さつまいも カルボナーラソース付き」と、「ベジパスタ 人参×紅芯大根 ミートソース付き」の2品を発売し、野菜不足が気になる人や忙しく食生活の乱れを気にする人を中心に訴求してきました。

今回、使用する野菜やコンセプトはそのままに、食べきりやすさを考慮し、野菜量を120gから100gに変更しています。それに伴い398円から298円に価格を変更しました。また、他の商品パッケージとの統一性を図るため、白を基調としたパッケージデザインに変更しました。

ベジヌードル（麺状にカットした野菜）は、カロリーや糖質が気になる健康志向の高い20代～30代女性の間で注目度が高まっており、アメリカをはじめ、日本でもSNSを中心に様々なレシピが紹介されています。サラダクラブは今後も、トレンドをいち早く捉えた商品で新しい野菜の食べ方を提案していきます。



「ベジパスタ 人参×さつまいも
カルボナーラソース付き」



「ベジパスタ 人参×紅芯大根
ミートソース付き」

【商品特長】

・ ベジパスタ 人参×さつまいも カルボナーラソース付き

麺状にカットした人参とさつまいもに、「キューピー あえるパスタソース カルボナーラ 濃厚チーズ仕立て」をかけて、電子レンジで温めて食べるパスタ風サラダです。人参のほのかな甘みと、ほくほくとしたさつまいもの優しい甘みが、濃厚なカルボナーラソースとよく合います。カルボナーラソースは、チーズと卵黄のコクが引き立つクリーミーな味わいです。

・ ベジパスタ 人参×紅芯大根 ミートソース付き

麺状にカットした人参と紅芯大根に、肉の旨味がしっかり感じられる「キューピー あえるパスタソース ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て」をかけて、電子レンジで温めて食べるパスタ風サラダです。人参のほのかな甘みと、温めてもシャキシャキとした食感の紅芯大根にミートソースがよく合います。ミートソースは、牛肉、炒めた玉ねぎ、トマトペーストに、ドミグラスソースとフォン・ド・ヴォーを加えてじっくり煮込んだ濃厚なソースです。

【作り方】

① 袋を開け、添付のソースを野菜にまんべんなくかけます。

② 電子レンジで温めます。※ラップをかけて温めていただくとよりおいしく召し上がれます。

〈調理時間の目安〉

・ベジパスタ 人参×さつまいも カルボナーラソース付き : 500W/約3分

・ベジパスタ 人参×紅芯大根 ミートソース付き : 500W/約2分30秒

③ ソースと野菜を和えていただきます。

【アレンジメニュー】



「モッツアレラミートソースのベジパスタ」



「濃厚生ハムカルボナーラソースのベジパスタ」

※アレンジメニューは、サラダクラブホームページ内「野菜たっぷりレシピ」にて6月8日（木）から掲載予定

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

【商品概要】

- 商品名/内容量/
参考小売価格
(税抜き) : 「ベジパスタ 人参×さつまいも カルボナーラソース付き」
(野菜 100g, ソース 50g/298 円)
「ベジパスタ 人参×紅芯大根 ミートソース付き」
(野菜 100g, ソース 40g/298 円)
- 販売開始 : 2017 年 6 月 14 日 (水) ※関西エリアのみ 7 月 12 日 (水)
- 販売地域 : 関東エリア、関西エリア、中国エリア
- エネルギー
(1 食分当たり) : 「ベジパスタ 人参×さつまいも カルボナーラソース付き」 183kcal
「ベジパスタ 人参×紅芯大根 ミートソース付き」 103kcal

■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 年に設立されました。パッケージサラダ市場は、その利便性と経済性から年々需要が拡大しています。その中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体使用量の約 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 藤田・荒金・佐々木

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