



No. 12

2021年6月15日

夏野菜“ズッキーニ”を使った季節限定商品
「旬を味わうサラダ ズッキーニミックス」を新発売

～2021年6月21日(月)から期間限定で販売～

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：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、2021年6月21日(月)から8月31日(火)までの期間限定で、「旬を味わうサラダ ズッキーニミックス」（110g/税込213円）を新発売します。



<旬を味わうサラダ ズッキーニミックス>

夏はさっぱりサラダ麺！
 こってりしたものを避けたい時期でも、
 野菜を手軽に美味しく食べられる！



アレンジ料理「サラダうどん」

「旬を味わうサラダ ズッキーニミックス」は、旬の野菜を使用した2～3人前「旬を味わうサラダシリーズ」の夏季限定新商品です。「旬の野菜をおいしい時期に食べていただきたい」という思いで開発しました。レタスや大根をベースに、夏野菜のズッキーニなど8品目の野菜をミックスしています。また、香味野菜のセロリと白ねぎを合わせることで、爽やかな味わいが楽しめます。うどんやそうめんなど、お好みの冷やし麺と合わせてサラダ麺へのアレンジもおすすです。夏休みなどご家庭で食事をする機会が増えるこれからの時期に、手軽に美味しく、たくさんの野菜が食べられるサラダを提案します。

ズッキーニは夏に旬を迎え、カリウムを豊富に含む野菜です。カリウムは汗とともに失われるため、汗をかきやすい夏場に不足しやすいミネラルです。さっぱりしたものが食べたくなる時期におすすです。



<ズッキーニ>

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ ズッキーニミックス
内容量	110g
参考小売価格(税込)	213円
販売地域	全国（北海道・沖縄県を除く）
販売期間	2021年6月21日(月)～8月31日(火)

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ ズッキーニミックス」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 2021 年 6 月 15 日(火)から掲載予定です。ひと手間加えることで、さらに華やかなサラダになります。

ズッキーニミックスとカレーそぼろのサラダそうめん

夏に食べたいカレー風味のサラダそうめんです。

【材料】 (2人前 / 調理時間: 約 15分)

◆旬を味わうサラダ ズッキーニミックス	1袋
そうめん	2束
鶏ひき肉	150g
A: しょうゆ	大さじ1
A: 砂糖	大さじ1
A: カレー粉	小さじ1
A: 酒	小さじ1
めんつゆ (ストレート)	大さじ6



【作り方】

- ① そうめんは袋の表示通りゆで、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ② 耐熱器に鶏ひき肉・Aを入れ軽く混ぜ、ふんわりラップをかけて電子レンジ (500W) で約1分加熱し、一度取り出して混ぜ合わせる。
- ③ 再度電子レンジ (500W) で約2分加熱しほぐすように混ぜる。
- ④ お皿に①・「旬を味わうサラダ ズッキーニミックス」を盛りつける。
- ⑤ ③・めんつゆをかけて、完成!

■Instagram「フォロー&いいねキャンペーン」について

本商品の発売に合わせて、2021年6月21日(月)から7月4日(日)までの期間、Instagramでプレゼントキャンペーンを実施します。サラダクラブのInstagram公式アカウント (@saladclub_jp) をフォローし、キャンペーンの投稿に「いいね」をした方の中から抽選で20名様に「旬を味わうサラダ ズッキーニミックス」などが当たります。



サラダクラブ
公式アカウント
2次元コード

■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16,030店(2020年11月現在)となっています。

*: マクロミル QPR (サラダメーカー別 2020年1月-2020年12月)

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社サラダクラブ 広報・広告宣伝部 吉田・鳥塚・伊豆野

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