



No. 1

2022年1月12日

昨年から内容を約1.3倍増量した季節限定サラダ  
**「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」**

～2022年1月19日(水)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、2022年1月19日(水)から3月22日(火)までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」（145g/税込213円）を発売します。



<旬を味わうサラダ 金美人参ミックス>

お魚と旬の野菜で作る  
 簡単アレンジサラダ



アレンジレシピ  
 「ぶりのマリネサラダ」

「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」は、季節を感じられる野菜を使用した2～3人前「旬を味わうサラダシリーズ」の期間限定商品です。「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。冬から春にかけて旬を迎える国産の“金美人参”をベースに、人参、グリーンリーフレタス、赤パプリカを配合し、全て緑黄色野菜で仕立てました。金美人参は、やわらかくほのかな甘みがあり、通常の人参と比べて匂いのクセも少ない為、野菜が苦手なお子さまにもおすすめです。また、昨年から金美人参の配合量を増やし、内容を145gと約1.3倍に増量しました。さらに、パッケージの表面に記載した2次元コードからサラダクラブホームページのアレンジレシピを簡単にご覧いただけます。レモンイエローの鮮やかな色合いで、食卓を春らしく彩ります。

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 金美人参ミックス
内容量	145g
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	2022年1月19日(水)～3月22日(火)
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/products/bag9/kinbichin_mixed_salad.html">https://www.saladclub.jp/products/bag9/kinbichin_mixed_salad.html</a>

## 【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」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 2022 年 1 月 12 日(水)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。

### ぶりのマリネサラダ

爽やかなレモン風味のぶりのマリネと人参のサラダです。少しのしょうゆで味が締まります。



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約 10 分)

◆旬を味わうサラダ 金美人参ミックス	1 袋
ぶり (刺身用)	2 人前
サラダクラブ ブラックオリーブ (スライス)	1 袋
しょうゆ	少々
キューピー レモンドレッシング	大さじ 3

#### 【作り方】

- ① ボウルにぶりを入れ、しょうゆを絡める。
- ② ①にサラダクラブ ブラックオリーブ (スライス) ・キューピー レモンドレッシングを加え和える。
- ③ お皿に「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」、②を盛りつけて完成！

### 金美人参の春雨サラダ

きゅうりを加えた彩り鮮やかな春雨サラダです。



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約 15 分)

◆旬を味わうサラダ 金美人参ミックス	1 袋
きゅうり	1/3 本
春雨	40g
キューピー テイスティドレッシング	大さじ
和風香味たまねぎ	3~4

#### 【作り方】

- ① きゅうりは薄い輪切りにする。
- ② 春雨は袋の表示通りにもどし、水気をよくきる。
- ③ ボウルに①と②、「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」を入れ、キューピー テイスティドレッシング 和風香味たまねぎを加え和える。
- ④ お皿に盛りつけて完成！

## ■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)

## ■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り引き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肥料化して生産者に売却し、その肥料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。

<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](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