



No. 2

2022年1月27日

増量企画の実施により、持続可能な農業やフードロス削減を促進
東海・北陸エリア限定で
「千切りキャベツ」「ミックスサラダ」を20%増量
 ～期間中は愛知県産キャベツを100%使用し、県内の産地を応援！～

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2月1日（火）から2月28日（月）までの期間、東海・北陸エリア限定で「千切りキャベツ」「ミックスサラダ」を20%増量して販売します。また、期間中は、商品に配合しているキャベツを全て愛知県産に切り替えます。



<千切りキャベツ>



<ミックスサラダ>

本企画は、「JA あいち経済連」様の協力のもと、昨年から実施しており、今年で2回目です。愛知県は、冬期のキャベツでは出荷量が全国1位で、全国シェアの約20%を占めています※1。しかし、豊作になることで、野菜の産地廃棄が増えてしまう、いわゆるフードロスに陥る可能性があります。また、野菜の相場が下落することで、産地は安値での販売を迫られる状況になるため、生産体制の維持も困難になり次年度の生産量の縮小が懸念されます。

※1 JA あいち経済連ホームページより。

サラダクラブでは、「社会・地球環境への貢献」というスローガンのもと、持続可能な農業やSDGsといったサステナビリティに関する取り組みを強化しています。産地との長年の安定的な取引や増量企画などを実施することで、より良い関係性が構築でき、工場への産地直送や商品の品位向上、原料の安定供給に繋がっています。今年も増量企画を継続して実施することで、産地の持続的な生産体制の維持や産地廃棄（フードロス）削減の支援を行います。

また、サラダクラブは、キャベツの年間使用量が国内トップの企業であり、使用野菜の約55%をキャベツが占めています。加えて、野菜になるべくダメージを与えないようにする洗浄方法「野菜にやさしい製法」（特許4994524号）や、ふんわり美味しい千切りキャベツになるように切り方を工夫するなど、製法にもこだわっています。是非このお得な機会にサラダクラブのパッケージサラダをお楽しみください。

【企画概要】

内容	① 「千切りキャベツ」「ミックスサラダ」を20%増量 ② 使用するキャベツを全て愛知県産に切り替え
対象地域	静岡県、愛知県、三重県、岐阜県、富山県、石川県、福井県
内容量	千切りキャベツ（156g）、ミックスサラダ（120g）
参考小売価格（税込）	108円
販売期間	2022年2月1日（火）～2月28日（月）※2

※2 悪天候などにより影響を受けた場合は販売期間が短くなる可能性があります。

■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引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の材料にし、それをもとに作られた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

<お客様からの問い合わせ先>

お客様相談室 TEL.0120-662-831