



No. 6

2022年2月9日

加熱用カット野菜に「炒め用」が新登場！  
**「キャベツと炒める ピーマンパプリカミックス」**  
**「キャベツと炒める 玉ねぎミックス」**  
 ～2022年3月1日(火)から販売開始～

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3月1日(火)から、加熱用カット野菜「キャベツと炒める ピーマンパプリカミックス」（58g/税込170円）と「キャベツと炒める 玉ねぎミックス」（130g/税込170円）を新発売します。



＜キャベツと炒める ピーマンパプリカミックス＞



＜キャベツと炒める 玉ねぎミックス＞

「キャベツと炒める」シリーズは、炒め用に開発した加熱用カット野菜です。サラダだけでなく、様々な調理法で野菜をたくさん食べていただきたいという想いを込めて開発しました。

当社が実施している野菜とサラダに関する年次調査「サラダ白書2021」によると、家庭で気を付けているフードロス対策に「使う分、食べられる量だけ買う」が43.1%で最も多い結果になりました※。本シリーズは、パプリカや紫玉ねぎなど、丸ごと購入しても使い切ることが難しい野菜がカットされた状態でパッケージされているので、洗う・切るといった調理の手間を省きたい方だけでなく、食材を無駄にしたくない方にもおすすめです。

※ サラダ白書2021の詳細は、下記プレスリリースをご参照ください。

[https://www.saladclub.jp/company/press/release\\_20210714\\_2.html](https://www.saladclub.jp/company/press/release_20210714_2.html)

「キャベツと炒める ピーマンパプリカミックス」は、ピーマン、赤パプリカ、黄パプリカを彩り良く配合し、「キャベツと炒める 玉ねぎミックス」は、玉ねぎと紫玉ねぎを食べ応えのあるサイズにカットして配合しました。さらに、同時発売する加熱用カット野菜「炒めるキャベツ」（200g/税込108円）と組み合わせることで、食感や彩りを加えることができます。

当社は今後も、加熱商品を強化していくとともに、カット野菜の新たな価値を食卓に提案してまいります。

### 【商品概要】

商品名	キャベツと炒める ピーマンパプリカミックス	キャベツと炒める 玉ねぎミックス
内容量	58g	130g
参考小売価格(税込)	170円	
対象地域	全国 (北海道、沖縄県を除く)	全国 (北海道、東北、沖縄県を除く)
販売開始	2022年3月1日(火)	
消費期限	加工日に加え3日間	
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/products/bag10/stirfried_cabbage_pepper_paprika_mix.html">https://www.saladclub.jp/products/bag10/stirfried_cabbage_pepper_paprika_mix.html</a>	<a href="https://www.saladclub.jp/products/bag10/stirfried_cabbage_onion_mix.html">https://www.saladclub.jp/products/bag10/stirfried_cabbage_onion_mix.html</a>

### 【アレンジレシピ】

「キャベツと炒める ピーマンパプリカミックス」と「キャベツと炒める 玉ねぎミックス」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2月9日(水)から掲載予定です。

### キャベツ入り青椒肉絲

キャベツを加えてボリュームアップした青椒肉絲です。市販の素と、カット野菜で時短調理ができます。



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約10分)

◆キャベツと炒める ピーマンパプリカミックス	1袋
◆炒めるキャベツ	1袋
牛肉(焼肉用)	100g
青椒肉絲の素(市販品)	1袋 (2~3人前)
サラダ油	適量

### 【作り方】

- ① 牛肉は細切りにする。
- ② フライパンに油を入れて熱し、「キャベツと炒める ピーマンパプリカミックス」、「炒めるキャベツ」をさっと炒めてお皿に取り出す。
- ③ フライパンに油を入れて熱し、①を炒める。
- ④ 牛肉の色が変わったら、青椒肉絲の素を加える。
- ⑤ ②をフライパンに戻し、炒めあわせたらお皿に盛りつけて完成!

## 味付け肉と野菜の炒め物

味付け肉の味を活かした簡単レシピです。たっぷりの野菜で食べ応えあるおかずです。



【材料】（2人前 / 調理時間：約10分）

◆キャベツと炒める 玉ねぎミックス	1袋
◆炒めるキャベツ	1袋
焼肉用味付け肉	200g
サラダ油	適量

### 【作り方】

- ① フライパンに油を入れて熱し、「キャベツと炒める 玉ねぎミックス」と「炒めるキャベツ」を炒める。
- ② 野菜がしんなりしてきたら、お皿に盛りつける。
- ③ フライパンに油を入れて熱し、牛肉を炒める。
- ④ 牛肉の色が変わったら、②の上に盛りつけて完成！

### ■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](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