



No. 7

2022年2月9日

本格的な野菜炒めが簡単に完成！
「ざく切りキャベツのペパーしょうゆ炒めの素」
「ざく切りキャベツのガーリックオイル炒めの素」を新発売

～2022年3月1日(火)から全国で販売開始～

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、「ざく切りキャベツのペパーしょうゆ炒めの素」（26g×2個/税込138円）と「ざく切りキャベツのガーリックオイル炒めの素」（30g×2個/税込138円）を全国で新発売します。



<ざく切りキャベツのペパーしょうゆ炒めの素> <ざく切りキャベツのガーリックオイル炒めの素>

今回発売するのは、加熱用カット野菜専用開発した炒めもの調味料です。片手で扱えるパキッテ容器なので、手を止めることなく味付けできます。

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、コロナ禍で食べる量が増えた野菜と料理によく使うようになった野菜で、1位が「キャベツ」という結果になりました※。本商品は、野菜炒めによく使われるキャベツなどと合うよう仕立てています。

※ 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



<使用イメージ>

「ざく切りキャベツのペパーしょうゆ炒めの素」は、しょうゆとかつお節の風味をベースに、ペパー（胡椒）でアクセントをきかせた味わいです。「ざく切りキャベツのガーリックオイル炒めの素」は、オリーブオイルの風味に、ガーリックオイルの香ばしい味わいを加えました。同時発売する加熱用カット野菜「炒めるキャベツ」と豚ばら肉と一緒に炒めるだけで、簡単に本格的な野菜炒めが楽しめます。

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	ざく切りキャベツの ペパーしょうゆ炒めの素	ざく切りキャベツの ガーリックオイル炒めの素
内容量	26g×2個	30g×2個
参考小売価格(税込)	138円	
対象地域	全国(北海道を除く)	
販売開始	2022年3月1日(火)	
賞味期限	常温7ヵ月	
URL	https://www.saladclub.jp/products/dressing10/cabbage_pepper_soy_sauce.html	https://www.saladclub.jp/products/dressing10/garlic_oil_of_cabbage.html

【アレンジレシピ】

「ざく切りキャベツのペパーしょうゆ炒めの素」、「ざく切りキャベツのガーリックオイル炒めの素」を使ったアレンジレシピをサラダクラブホームページにて、2022年2月9日(水)から掲載予定です。(<https://www.saladclub.jp/recipe/>)

キャベツともやしの豚ばら炒め

短時間であつあつシャキシャキの炒めおかずが完成します。しょうゆとこしょうの香りでごはんが進みます。



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約10分)

◆ざく切りキャベツの ペパーしょうゆ炒めの素	1個
◆炒めるキャベツ	1/2袋
もやし	100g
豚ばら肉(薄切り)	100g
塩	少々

【作り方】

- ① 豚ばら肉は食べやすい長さに切る。
- ② 熱したフライパンに①を入れ中火で炒め色が変わったら「炒めるキャベツ」を加え炒める。
- ③ キャベツがしんなりしたら、もやしを加え、「ざく切りキャベツのペパーしょうゆ炒めの素」を回し入れさっと炒める。
- ④ お皿に盛りつけて完成!

野菜とシーフードのガーリックオイル炒め

冷凍食品など買い置きしておける食材を使って作る、包丁いらずの簡単レシピです。ガーリックの効いた風味が食欲をそそります。



【材料】（2人前 / 調理時間：約10分）

◆ざく切りキャベツの ガーリックオイル炒めの素	2個
◆炒めるキャベツ	1袋
シーフードミックス(冷凍)	150g
マッシュルーム水煮(スライス)	50g
ミックスベジタブル(冷凍)	80g
サラダ油	小さじ1

【作り方】

- ① シーフードミックスは袋の表示通り解凍する。
- ② マッシュルーム水煮はざるなどに上げて水気をよくきる。
- ③ 強火で熱したフライパンにサラダ油をひき、①を炒める。
- ④ ③に軽く火が通ったら「炒めるキャベツ」、ミックスベジタブル、②を加えてさらに炒める。
- ⑤ ④に「ざく切りキャベツのガーリックオイル炒めの素」を回しかけて、ざっと炒め合わせたら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