



No. 21

2023年8月17日

2か月で累計約35万パックを売り上げた大人気の秋限定商品
「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を期間限定発売

～秋の食卓を彩る鮮やかな色合いが特徴のパッケージサラダ～

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、2023年9月1日（金）～2023年10月31日（火）までの期間限定で、「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」（100g/税込213円）を発売します。



＜旬を味わうサラダ
 バターナッツかぼちゃミックス＞

お子様にも喜ばれる！
 ハロウィンにぴったりのサラダ



アレンジレシピ
 「ミイラソーセージとオバケかぼちゃのサラダ」

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」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」の秋限定商品です。「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。

昨年、日本ではあまり馴染みのない“バターナッツかぼちゃ”を使用した商品を初めて発売いたしました。ポタージュとして食べることが多いバターナッツかぼちゃをサラダで食べるという意外性や、食卓に映える秋らしいオレンジの色合いなどが大変好評で、約2か月の販売期間で累計約35万パックを売り上げました。

バターナッツかぼちゃは、ひょうたん型の白っぽい果皮が特徴のかぼちゃです。名前の由来となっているように、バターのような滑らかさとナッツのような風味があり、生のままでも加熱しても美味しく食べられます。

当商品には静岡県の指定産地のバターナッツかぼちゃのみを使用しています。淡白な味わいのため、ドレッシングはクリーミーなものがおすすめです。また、バターナッツかぼちゃの色鮮やかな見た目は、ハロウィンのイベントにもぴったりです。



＜バターナッツかぼちゃ＞

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス
内容量	100g
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	2023年9月1日(金)～10月31日(火)
特設サイト URL	https://www.saladclub.jp/special/season_salad/

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」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2023年8月17日(木)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。

ミイラソーセージとおバケかぼちゃのサラダ

お子様に人気の具材で作った可愛いモンスターたちのハロウィンサラダです。

【材料】(2人前 / 所要時間: 約20分)

◇旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス	1袋
ソーセージ	4本
ミニトマト	4個
フェットチーネ	4～8本
ゆでたまご	2個
スライスチーズ	1枚
のり	適量
シーザーサラダドレッシング	適量



【作り方】

- ① フェットチーネ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 ソーセージはボイルして水気をよくきる。
- ③ ②に①を巻き付け、スライスチーズとのりで目を作って貼り付ける。
- ④ ゆでたまごは半分に切り、のりでジャックオランタン風の顔を作って貼り付ける。
- ⑤ お皿に「サラダクラブ 旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を盛りつけ、③、④、ミニトマトをのせ、シーザーサラダドレッシングをかけて完成！

■使用しているバターナッツかぼちゃについて

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」に使用しているバターナッツかぼちゃの契約産地は、「アグリサービスジャパン株式会社」（静岡県袋井市）です。



<アグリサービスジャパン株式会社の皆さん >

<生産者の声>

「社内研修でアメリカに行ったときに食べたバターナッツかぼちゃのスープのおいしさに驚き、日本でも作りたいたいと思ったのが栽培のきっかけです。2000年から育て始めましたが、バターナッツかぼちゃは冷涼な気候を好むので、日本の気候でどう育てるか未だに試行錯誤しています。目新しい野菜ですが、ぜひサラダとして食べてみてください！」

■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17,686店(2022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 2021年12月-2022年11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や廃棄を低減し、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堆肥の材料にし、それをもとに作られた堆肥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・小宮・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