



No. 24

2023年8月31日

調理にもストックにも便利な「ざく切り」シリーズが登場 「ざく切りキャベツ」「ざく切りはくさい」

～ 9月1日(金)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、2023年9月1日（金）から、調理しやすいサイズにカットした「ざく切り」シリーズとして、「ざく切りキャベツ」（200g/税込 108円）、「ざく切りはくさい」（200g/税込 108円）の2商品を全国で発売します。



<ざく切りキャベツ>



<ざく切りはくさい>

「ざく切りキャベツ」は、昨年3月から発売している「炒めるキャベツ」のパッケージをリニューアルした商品で、新たに「ざく切りはくさい」を加えて、加熱用カット野菜「ざく切り」シリーズとして発売します。それぞれキャベツと白菜を調理しやすいサイズにカットしており、様々な調理法で楽しんでいただくことができます。消費期限が「ざく切りキャベツ」は7日間、「ざく切りはくさい」は5日間と鮮度が長持ちするため、便利な常備食材として冷蔵庫にストックしていただけます。

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 2023」によると、野菜を摂取するために食べているメニューを尋ねたところ、1位の「生野菜のサラダ（67.8%）」に続いて、2位「炒め物（55.6%）」、3位「汁物（54.6%）」、4位「煮込み料理（52.5%）」という結果になりました※。本シリーズは、素材を活かしたシンプルな商品のため、炒め料理をはじめとして、煮る、蒸すなど、色々な加熱料理に使うことができます。

※サラダ白書 2023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_20230823_2.html

また、「ざく切りキャベツ」は業界最長クラスの消費期限7日間（加工日+7日間）を実現しています。鮮度が長持ちすることにより、ご家庭での期限切れや販売店での売れ残りによる廃棄を減らすことにも繋がり、フードロス削減にも貢献します。

サラダクラブでは、加熱商品のラインアップ強化を図るとともに、より便利に美味しく野菜を食べていただける商品の開発やメニューを提案してまいります。

【商品概要】

商品名	ざく切りキャベツ	ざく切りはくさい
内容量	200g	
参考小売価格(税込)	108 円	
販売地域	全国（北海道、沖縄県をのぞく）	
発売日	2023 年 9 月 1 日（金）	
消費期限	加工日に加え 7 日間	加工日に加え 5 日間
URL	https://www.saladclub.jp/product/s/bag10/stir_fried_cabbage.html	https://www.saladclub.jp/product/s/bag10/chopped_hakusai.html

「ざく切り」シリーズ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31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。

ツナと卵のキャベツ炒め

包丁要らずの簡単レシピです。もう一品が欲しい時にお試しください。



【材料】（2人前 / 調理時間：約10分）

◆ざく切りキャベツ	1袋
ツナ（缶詰）	1缶
たまご	2個
サラダ油	適量
鶏ガラスープの素	小さじ1
塩	適量
こしょう	適量

【作り方】

- ① たまごはボウルに割り入れて溶く。
- ② フライパンに油をひいて熱し、①を入れ、半熟状になったらお皿に取り出す。
- ③ フライパンに油をひいて熱し、「ざく切りキャベツ」を入れて炒める。
- ④ ③に油を切ったツナを加え、鶏ガラスープの素、塩、こしょうで味を整える。
- ⑤ ④に②を加え、炒めあわせたらお皿に盛りつけて、完成！

えびとはくさいの塩焼きそば

えびの風味が引き立つシンプルな塩焼きそばです。冷凍えびを使うことで手軽にできる一品です。



【材料】（2人前 / 調理時間：約15分）

◆ざく切りはくさい	1袋
焼きそば	2玉
焼きそば用ソース（塩味）	2玉分
えび（冷凍）	6尾
人参	30g
サラダ油	適量

【作り方】

- ① えびは半解凍する。
- ② にんじんは短冊切りにする。
- ③ フライパンに油をひいて熱し、①を炒め、色が変わったらお皿に取り出す。
- ④ フライパンに油をひいて熱し、②、「ざく切りはくさい」を入れてしんなりするまで炒める。
- ⑤ ④に焼きそば、水（分量外）を適量加え、麺をほぐしながら炒める。
- ⑥ 焼きそばの麺がほぐれたら、③のえびと焼きそばソースを加え、焦げ目がつくまで炒める。
- ⑦ 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