



No. 1

2024年1月11日

愛知県産キャベツを100%使用した地産地消商品で産地を応援
東海・北陸エリア限定で「ビッグパック」3商品を増量
 ～1月15日(月)から2月29日(木)までの期間限定～

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、2024年1月15日（月）から2月29日（木）までの期間、価格はそのままで、東海・北陸エリア限定で「千切りキャベツ ビッグパック」「ミックスサラダ ビッグパック」を20%増量、「ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ ビッグパック」を10%増量して販売します。また、期間中は、この3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※1。

※1 キャベツは100%愛知県産ですが、レッドキャベツは愛知県産ではない場合があります。



<千切りキャベツ ビッグパック> <ミックスサラダ ビッグパック> <ブロッコリースーパースプラウト
 彩りミックスサラダ ビッグパック>

本企画は、長年キャベツを供給いただいている「JA あいち経済連」の協力のもと2021年から実施しています。今年度は、コロナ禍前にあたる2019年対比で約165%※2と好調な「ビッグパック」3商品を増量します。

※2 2023年1月～2023年12月末の3商品合計の売上

愛知県は冬期のキャベツ出荷量が全国1位で、全国シェアの約20%を占めています※3。収穫量が増える旬の時期に増量企画を実施することで、消費者にとっては地産地消商品をお得に手に取ることができ、生産者にとっては出荷量が増えることで収入増につながります。また販売店にも、お得な商品の販売で売り上げアップに繋がるなど、「三方よし」の企画です。

※3 JA あいち経済連ホームページより。<https://www.ja-aichi.or.jp/main/product/engei/vegetable/01.html>

サラダクラブでは、全国各地の契約産地と協力した企画や商品開発を継続して実施することで、これからも持続可能な農業の実現に向けて取り組んでまいります。

【企画概要】

内容	① 「千切りキャベツ ビッグパック」「ミックスサラダ ビッグパック」を20%増量 ② 「ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ ビッグパック」を10%増量 ③ 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 ビッグパック (336g) ミックスサラダ ビッグパック (264g) ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ ビッグパック (275g)
参考小売価格(税込)	204 円
販売期間	2024 年 1 月 15 日 (月) ~ 2 月 29 日 (木) ※4

※4 悪天候など、原料の状況により販売期間が短くなる可能性があります。

<JA あいち経済連について> <https://www.ja-aichi.or.jp/main/index.html>

愛知県下の JA（農協）が会員となって設立された県段階の連合組織であり、JA と力を合わせ、地域農業の発展と組合員の生活（くらし）の向上に努めています。



JA あいち経済連からのコメント

昨年の増量企画では、キャベツの出荷を約 100 t 増やすことが出来ました。出荷量と品質が安定する 1、2 月に出荷量が増えることは、生産者の収益の安定につながります。丹精込めて育てたキャベツでも、豊作になり需給バランスが崩れてしまうと、野菜相場が下がったり、余剰が発生する場合があります。そうすると、生産体制の維持や生産者のモチベーションにも影響が出てしまいます。持続可能な農業の実現に向け、高品質な野菜がたくさん収穫できる旬の期間に、より多くのお客様に食べていただけるこの企画をこれからも続けていきたいです。



■「千切りキャベツ」を使ったおすすめレシピ

「千切りキャベツ」を大量消費するおすすめの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/>) から抜粋してご紹介します。

キャベツもち明太もんじゃ

たっぷりの千切りキャベツで作るホットプレートメニューです。火の通りが早い千切りキャベツはもんじゃにぴったりです。あつあつをみんなでお召しあがりください。



【材料】 (4~5人前 / 調理時間: 約20分)

◆千切りキャベツ ビッグパック	1袋
もち	2個
明太子	60g
揚げ玉	大さじ3
A: 薄力粉	40g
A: ウスターソース	大さじ2
A: 青海苔	大さじ1
A: 水	400ml

【作り方】

- ① もちは1cm角に切る。
- ② ボウルにAを入れよく混ぜ「千切りキャベツ ビッグパック」・揚げ玉を加えさっと混ぜる。
- ③ 熱したホットプレートに油をひき、②の具材で土手を作るようにし、中央に生地を流し込み、
①・ほぐした明太子を入れる。
- ④ ぐつぐつとしてきたらかき混ぜて平たく広げ、下に焼き目がついたら完成!

■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