



No. 3

2024年1月17日

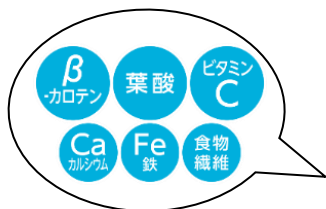
栄養素の表記でわかりやすく！シリーズ累計販売数 490 万パックを突破

きんびにんじん
「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」

～2024年1月24日(水)から3月19日(火)までの期間限定で販売～

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24日（水）から3月19日（火）までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」（145g/税込 213 円）を発売します。



食卓を彩る♪
 春らしい華やかなサラダ



<旬を味わうサラダ 金美人参ミックス>

「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」は、季節を感じられる野菜を使用した2～3人前「旬を味わうサラダ」シリーズの期間限定商品です。「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。冬から春にかけて旬を迎える国産の“金美人参”をメインに、人参、グリーンリーフレタス、赤パプリカなど、配合野菜を全て緑黄色野菜で仕立てました。また、商品パッケージには栄養素をアイコンで表記しております。栄養バランスを考慮して商品を選びたいお客様に大変好評いただいています。※1

金美人参は、肉質がやわらかく甘みがあり、サラダにぴったりの人参です。通常の人参と比べて匂いのクセも少ないので、野菜が苦手なお子さまにもおすすめです。鮮やかな黄色が特長で、食卓を華やかに彩ります。



本商品をはじめとした「旬を味わうサラダ」シリーズは2020年から販売を開始し、シリーズ累計販売数 490 万パック※2を突破するなど大変ご好評いただいています。「旬を味わうサラダ」特設サイトでは、使用している野菜やアレンジレシピを詳しく紹介しています。

※1 【参考情報】当社が毎年実施するサラダの喫食に関する意識調査「サラダ白書 2023」によると、「サラダを作る時に重視していること」の1位が「栄養バランスがとれること」（37%）という結果がでており、サラダを作る際に栄養バランスを最も重視していることが分かっています。

プレスリリースはこちら：https://www.saladclub.jp/company/press/pdf/release_20230823_2.pdf

※2 2020年10月～2023年12月現在

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 金美人参ミックス
内容量	145g
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	2024年1月24日(水)～3月19日(火)※ ³
特設サイト URL	https://www.saladclub.jp/special/season_salad/

※³ 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。

<アレンジレシピ>

「旬を味わうサラダ」特設サイト(https://www.saladclub.jp/special/season_salad/)で、アレンジレシピなどを2024年1月17日(水)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。

ぶりのマリネサラダ



爽やかなレモン風味のぶりのマリネと人参のサラダです。

【材料】(2人前 / 調理時間: 約10分)

◆旬を味わうサラダ 金美人参ミックス	1袋
ぶり(刺身用)	2人前
キューピー サラダクラブ ブラックオリーブ(スライス)	1袋
しょうゆ	少々
キューピー レモンドレッシング	大さじ3

【作り方】

- ① ボウルにぶりを入れ、しょうゆを絡める。
- ② ①にキューピー サラダクラブ ブラックオリーブ(スライス)、キューピー レモンドレッシングを加え和える。
- ③ お皿に「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」、②を盛りつけて完成!

■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