



No. 14

2024年5月30日

甘く柔らかい“淡路島産の玉ねぎ”のみを使用した産地指定商品  
「玉ねぎミックスサラダ」「Select SALAD 玉ねぎミックス」

6月8日(土)から関西・中四国エリアで期間限定発売

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6月8日(土)～9月10日(火)までの期間限定※1で兵庫県淡路島産の玉ねぎを使用した「玉ねぎミックスサラダ」（95g/税込138円）と「Select SALAD 玉ねぎミックス」（75g/税込116円）を関西エリア及び中四国エリア限定で発売します。

※1 関西エリア：「玉ねぎミックスサラダ」6月8日(土)～9月10日(火)  
「Select SALAD 玉ねぎミックス」7月1日(月)～9月10日(火)  
中四国エリア：2商品ともに7月1日(月)～9月10日(火)



&lt;玉ねぎミックスサラダ&gt;



&lt;Select SALAD 玉ねぎミックス&gt;

玉ねぎは、国内の70%以上※2を供給する主な産地である北海道に続き、佐賀県、兵庫県と出荷量が多く、兵庫県の出荷の大半を淡路島産が占めています。夏場は北海道産の出荷が減るため、西日本のシェアの多くが兵庫県産の玉ねぎです。

※2 独立行政法人農畜産業振興機構「野菜情報総合把握システム（通称：ベジ探） 野菜ブック」より。

本企画は、玉ねぎを供給いただいている兵庫県淡路島の契約産地「新家青果」の協力のもと実施します。淡路島産の玉ねぎは、温暖な気候で日照時間も長く、ミネラルを豊富に含んだ肥沃な土壌で約7カ月の期間経て栽培されており、甘さと柔らかさが特徴です。今回は、夏の玉ねぎの主産地である淡路島産の玉ねぎを100%使用したサラダを、関西エリアと中四国エリアのお客様にお届けします。※3

※3 玉ねぎは100%淡路島産ですが、紫玉ねぎは淡路島産ではない場合があります。

「玉ねぎミックスサラダ」は、玉ねぎをメインに、グリーンリーフレタスなどのリーフを配合したサラダです。「Select SALAD 玉ねぎミックス」は、玉ねぎと紫玉ねぎの2種類をトッピングし、白菜のシャキシャキとした食感とともに楽しめるトレータイプのサラダです。

サラダクラブでは、今後も日本各地の契約産地と協力した取り組みや商品開発を進めてまいります。

### 【商品概要】

商品名	玉ねぎミックスサラダ	Select SALAD 玉ねぎミックス
内容量	95g	75g
参考小売価格(税込)	138 円	116 円
販売地域	関西、中四国エリア <sup>※4</sup>	
販売期間 <sup>※5</sup>	関西エリア：2024年6月8日(土)～9月10日(火) 中四国エリア：2024年7月1日(月)～9月10日(火)	2024年7月1日(月)～9月10日(火)
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/products/bag1/onion_mixsalad.html">https://www.saladclub.jp/products/bag1/onion_mixsalad.html</a>	<a href="https://www.saladclub.jp/products/tray1/select_onion_mix.html">https://www.saladclub.jp/products/tray1/select_onion_mix.html</a>

※4 製造工場の都合により、他のエリアでも販売する可能性があります。

※5 天候や原料の状況により、販売終了期間が前後する可能性があります。

### 【契約産地】

#### <新家青果（兵庫県）について>

淡路島に本社を置き、玉ねぎを中心に安心・安全の食材にこだわり栽培や加工を行っています。現在は淡路島全土の収穫量が最盛期の約4割まで減っており、そのことを重く受け止め「淡路島の玉ねぎを守りたい」との想いで、生産者の収入アップに繋がる栽培方法の確立や、また近年の異常気象にも危機感を覚え、脱炭素を目指し取り組んでいます。

<http://www.shinkeseika.co.jp/>

#### <代表取締役 新家さんからのコメント>

今年も兵庫県淡路島産玉ねぎを使用したパッケージサラダを販売いただき、誠にありがとうございます。淡路島は温暖な気候と、また海に囲まれ潮風に乗った海のミネラルが田畑に降り注ぐことで「甘くて、柔らかい」おいしい玉ねぎが育つのが特徴です。そして淡路島独特の栽培技術により、玉ねぎ本来の味が感じられますよ！



## 【アレンジレシピ】

「玉ねぎミックスサラダ」を使ったアレンジレシピは、サラダクラブホームページ (<https://www.saladclub.jp/recipe/>) にて公開しています。

### 卵黄とろ〜りオニオンサラダ

シャキットしたオニオンスライスに濃厚な卵黄がとろりと絡んで美味しさ抜群！おつまみにもおすすめです。



【材料】（2人前 / 調理時間：約5分）

◆玉ねぎミックスサラダ	1袋
卵黄	1個
かつお節	適量
ポン酢しょうゆ	適量

#### 【作り方】

- ① お皿に「玉ねぎミックスサラダ」を盛りつけ、かつお節をふる。
- ② ①に卵黄をのせ、ポン酢しょうゆをかけたら完成！

## ■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17,995店(2023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 2022年12月-2023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](mailto: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