



No. 21

2024年8月21日

極細にカットすることで、柔らかなふわふわ食感を実現**「千切りキャベツ 極細カット」**

9月20日(金)から全国で新発売

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9月20日(金)から、キャベツを極限まで細く切った「千切りキャベツ 極細カット」（90g/税込108円）を全国（北海道・沖縄県を除く）で新発売します。



<千切りキャベツ 極細カット>

「千切りキャベツ 極細カット」は、キャベツを極限まで細く切り、ふわふわとした食感が楽しめる千切りキャベツです。「千切りキャベツ」は、創業開始の1999年より販売している看板商品で、当社が長年培ってきた加工技術によってキャベツを細くカットしています。本商品は、現在販売している「千切りキャベツ」の約2分の1の細さを実現し、さらにボリュームと細さのバランスにこだわった商品です。食感がふわふわと柔らかいため、柔らかな千切りキャベツが好きな方におすすめです。

また、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2022」によると、7割以上の人がキャベツを週に1回以上食べており※、キャベツは食卓に欠かせない野菜のひとつになっていることが分かります。

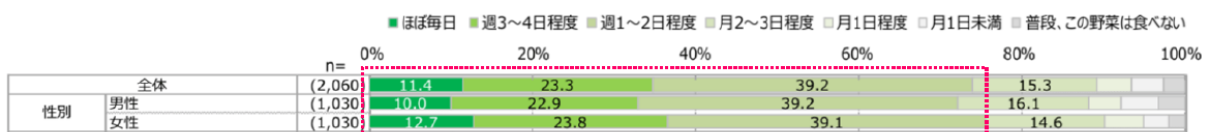
「千切りキャベツ 極細カット」は、料理の付け合わせやサラダはもちろん、秋冬にぴったりなスープやしゃぶしゃぶなど、料理素材としても様々なメニューに活用していただけます。

【商品概要】

| | |
|------------|---|
| 商品名 | 千切りキャベツ 極細カット |
| 内容量 | 90g |
| 参考小売価格（税込） | 116 円 |
| 販売地域 | 全国（北海道・沖縄県を除く） |
| 販売開始 | 2024 年 9 月 20 日（金） |
| URL | https://www.saladclub.jp/products/bag7/shredded_cabbage_extrathin.html |

※「サラダ白書 2022」 野菜の喫食頻度について

Q. あなたは、普段キャベツをどのくらいの頻度で食べていますか。（単数回答）



【サラダ白書 2022 調査概要】

調査方法 : Web アンケート調査

調査対象 : 全国の 20 歳~69 歳の男女 合計 2,060 名

調査期間 : 2022 年 2 月 22 日（火）~2 月 24 日（木）

調査機関 : 株式会社マクロミル

■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