



No. 20

2024年8月21日

料理素材として使えるパッケージサラダ！
生でも加熱でも使いやすい大きさに芯まで丸ごとカットした
「ざく切りキャベツ ダイスカット」新発売

料理研究家・食品ロス削減アドバイザーの島本美由紀さん考案レシピもご紹介
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、キャベツを生でも加熱でも楽しめるサイズに芯まで丸ごとカットした「ざく切りキャベツ ダイスカット」（150g/税込138円）を関東・関西・中四国・九州エリアで新発売します。



<ざく切りキャベツ ダイスカット>



島本さん考案「サバ味噌キャベツのレンジ蒸し」

「ざく切りキャベツ ダイスカット」は、キャベツを芯まで丸ごとダイス状にカットしたパッケージサラダです。生ではザクザクとした食感を楽しめ、加熱するとキャベツの甘味を楽しむことができる汎用性の高い商品です。料理素材として使いやすい大きさに予めカットすることで、洗う手間と細かく切る手を省き、料理にかける時間を減らすことができます。さらに、捨ててしまいがちな芯まで使用しており、キャベツを無駄なくおいしく楽しんでいただくことで、食品ロス削減にも貢献できる商品です。おすすめのメニューは、コールスローやお好み焼きのほか、これからの季節にはスープがおすすめです。

「ざく切りキャベツ ダイスカット」の発売にあわせ、ラク家事アドバイザーや食品ロス削減アドバイザーとしても活躍する料理研究家の島本美由紀さんに、「ざく切りキャベツ ダイスカット」を使用した「包丁&まな板いらず！超時短レシピ」を考案いただきました。本レシピはサラダクラブ公式HP (https://www.saladclub.jp/recipe/recipe_harenohi_19.html) や Instagram アカウント (https://www.instagram.com/saladclub_jp/) で公開します。

「ざく切りキャベツ ダイスカット」は、消費期限が加工日に加え5日と鮮度が長持ちするため、冷蔵庫にストックしておくくと便利です。今後も料理素材として活用できる商品を開発することで、もっと便利に野菜を楽しんでいただけるパッケージサラダの魅力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 ダイスカット
内容量	150g
参考小売価格(税込)	138 円
販売地域	関東・関西・中四国・九州エリア
販売開始	2024 年 9 月 20 日(金)
消費期限	加工日に加え 5 日間
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag7/chopped_cabbage_dicecut.html

■島本美由紀さん考案「包丁&まな板いらず！超時短レシピ」

ざく切りキャベツのコールスロー

キャベツのシャキシャキとした食感が楽しめて色どりも鮮やかです。お子さまでも作れるので楽しくお手伝いができ、食育にも繋がります。冷蔵庫にある人参やきゅうりなどの余り野菜を加えても。かに風味かまぼこのほか、余りがちなハムやちくわ、ツナなどでもおいしく作れます。調理時間 3 分の超時短メニューです。



【材料】 (2 人前 / 調理時間 : 3 分)

◆ざく切りキャベツ ダイスカット	1 袋
コーン	大さじ 3 (約 40g)
かに風味かまぼこ	4 本
黒こしょう	適量
A : マヨネーズ	大さじ 2
A : 酢	大さじ 1
A : はちみつ	小さじ 1

【作り方】

- ① ボウルに A を入れて混ぜ合わせる。
- ② 「ざく切りキャベツ ダイスカット」とほぐしたかに風味かまぼこ、コーンを加えてよく混ぜ、黒こしょうを振って完成！

サバ味噌キャベツのレンジ蒸し

缶詰 1 缶が使い切れ、缶汁の栄養も丸ごといただけます。キャベツにさばみそ煮の旨みが染み込むので、白いごはんによく合います。具材をポリ袋に入れて鍋で加熱すれば災害食にもなるので、常に 2 袋ほど冷蔵庫にストックしておく、もしもの時にも便利です。



【材料】 (4 人前 / 調理時間 : 7 分)

◆ざく切りキャベツ ダイスカット	2 袋
さばみそ煮 (缶詰)	1 缶 (190g)
顆粒鶏がらスープの素	小さじ 1
青ネギ (小口切り)	適量
おろししょうが (チューブタイプ)	お好み

【作り方】

- ① 耐熱ボウルに「ざく切りキャベツ ダイスカット」を入れ、顆粒鶏がらスープの素を振り入れ、さばみそ煮の汁ごと加えて軽くほぐす。
- ② ふんわりとラップをかけ電子レンジで 5 分加熱する。
- ③ よく混ぜてから器に盛り、青ネギを乗せ、お好みでおろししょうがを添えたら完成！

豚肉とキャベツのうま塩スープ

うまみたっぷりの豚肉とキャベツの甘みが好相性！寒くなってくる秋冬におすすめのスープで心も体もポカポカに。豆腐はスプーンですくって入れるので包丁&まな板いらず。遅く帰った日でも、鍋に入れて煮るだけなので簡単に作れます。レンジでも作れるので、忙しい朝などは材料をすべて耐熱容器に入れ、600Wの電子レンジで7分加熱してください。冷蔵庫にある人参やきのこなどの余り野菜を加えても。



【材料】（2人前 / 調理時間：7分）

◆ざく切りキャベツ ダイスカット	1袋
豚バラ薄切り肉（しゃぶしゃぶ用）	100g
木綿豆腐	100g
A：水	400ml
A：みりん	大さじ1と1/2
A：酒	小さじ2/3
A：塩	小さじ1
A：和風だし（顆粒タイプ）	小さじ1/2
A：赤唐辛子（小口切り）	小さじ1/3
A：おろしにんにく（チューブタイプ）	少々

【作り方】

- ① 鍋にAと「ざく切りキャベツ ダイスカット」を入れて中火にかける。
- ② 沸騰したら豆腐をスプーンですくって加え、豚肉を広げながら1枚ずつ入れ、弱火にして2～3分ほど煮たら完成！

<こんなシーンにおすすめ>

- ・遅く帰った時や疲れている日
- ・料理が苦手な方
- ・台風など天候不順の日
- ・アウトドア

本レシピは、下記で公開予定です。

- ・サラダクラブレシピページ (https://www.saladclub.jp/recipe/recipe_harenohi_19.html)
※8月21日公開予定
- ・サラダクラブ『あれば安心 便利をストック』特設サイト
(<https://www.saladclub.jp/special/stock/>) ※9月中公開予定
- ・公式 Instagram (https://www.instagram.com/saladclub_jp/) ※9月中公開予定

<島本美由紀（しまもとみゆき）さんプロフィール>



料理研究家・ラク家事アドバイザー・食品ロス削減アドバイザー

旅先での発見を料理や家事に生かし、誰もが手軽に楽しめる暮らしのアイデアを提案。レシピにエコの観点を加え、「食品ロス削減アドバイザー」「冷蔵庫収納&食品保存アドバイザー」「防災士」としても活動。実用的なアイデアが好評で、NHK「あさイチ」、日本テレビ「ZIP!」などに出演するなど、テレビや雑誌を中心に活躍し、著書は80冊を超える。活動実績が認められ、令和3年には消費者庁主催の食品ロス削減大賞で審査委員長賞を受賞。

<島本さんコメント>

「ざく切りキャベツ ダイスカット」の魅力

料理をする全ての人に強い味方で、野菜の廃棄が減らせるエコ商品だと思います。

<メリット>

- ・キャベツを丸ごと食べるのでエコ
- ・切る手間もなく、すぐに調理ができるので時短に
- ・洗いものも減らせる
- ・食べきれぬ量なので家庭でのロスも少ない
- ・冷蔵庫での収納もコンパクト！持ち帰るのもラク
- ・心にゆとりが生まれる

<おすすめ料理>

- ・コールスロー
- ・ザワークラウト
- ・ミネストローネ
- ・お好み焼き
- ・キャベツたっぷりハンバーグ
- ・キャベツメンチ
- ・キャベツと卵の炒めもの
- ・しらすとキャベツのサラダ

<こんな人におすすめ>

- ・ひとり暮らしの学生や社会人
- ・忙しいお母さん
- ・ご高齢の方
- ・料理が苦手な人
- ・食事の介護をする方

■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肥料の材料にし、それをもとに作られた肥料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