



No. 22

2024年8月28日

累計約72万パックを売り上げた大人気の秋限定商品が今年も登場！
「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を期間限定発売
～バターナッツのポリポリとした食感と秋らしい色合いが特長～

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1日（日）～2024年10月31日（木）までの期間限定で、「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」（100g/税込213円）を全国（北海道・沖縄県を除く）で発売します。



＜旬を味わうサラダ
バターナッツかぼちゃミックス＞

ハロウィンサラダにもおすすめ！



アレンジレシピ
「生ハムおぼけのハロウィンサラダ」

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」は、旬の野菜を使用した2～3人前「旬を味わうサラダシリーズ」の秋限定商品です。「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。

2022年から発売しており、販売期間の累計で約72万パックを売り上げた人気商品です。日本ではあまり馴染みのない“バターナッツかぼちゃ”を使用しており、ポタージュとして食べることが多いバターナッツかぼちゃをサラダで食べることができ、ポリポリとした食感をお楽しみいただけます。

バターナッツかぼちゃは、ひょうたん型の白っぽい果皮が特徴のかぼちゃです。名前の由来となっているように、バターのような滑らかさとナッツのような風味があり、生のままでも加熱しても美味しく食べられます。

当商品には静岡県の指定産地のバターナッツかぼちゃのみを使用しています。淡白な味わいのため、ドレッシングはクリーミーなものがおすすめです。また、バターナッツかぼちゃの色鮮やかな見た目は、ハロウィンのイベントにもぴったりです。



＜バターナッツかぼちゃ＞

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス
内容量	100g
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9月1日(日)~10月31日(木)
特設サイトURL	https://www.saladclub.jp/special/season_salad/

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を使った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/>)にて2024年8月28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。

生ハムおぼけのハロウィンサラダ

中身のモッツアレラチーズがほんのり透けて見える生ハムおぼけが真っ赤トマトのジャックオランタンを取り囲む、可愛いハロウィンサラダです。



【材料】(2人前 / 所要時間:約15分)

◆旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス	1袋
トマト	1個
モッツアレラチーズ(一口タイプ)	6個
生ハム	6枚
スライスチーズ	1/4枚
黒ごま	12粒
キューピー オリーブオイル&オニオンドレッシング	適量

【作り方】

- ① スライスチーズでジャックオランタンの顔を作り、トマトに貼りつける。
- ② お皿に「サラダクラブ 旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を盛りつける。
- ③ ②の中央に①を置き、周りに生ハムを被せたモッツアレラチーズをのせ、黒ごまで目をつける。
- ④ ③にキューピー オリーブオイル&オニオンドレッシングをかけて完成!

■使用しているバターナッツかぼちゃについて

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」に使用しているバターナッツかぼちゃの契約産地は、「アグリサービスジャパン株式会社」(静岡県袋井市)です。

社内研修でアメリカで食べたバターナッツかぼちゃのスープのおいしさに驚き、日本でも作りたかったことがきっかけで2000年から栽培を開始しました。冷涼な気候を好むバターナッツかぼちゃを、日本でもおいしく育てるため日々試行錯誤しています。



<アグリサービスジャパン株式会社の皆さん >

■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や低減し、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