



No. 23

2024年9月18日

ボリューム感と彩りにこだわったトレタイプของサラダ
「彩りサラダ ケール&ビーツ」「イタリアンミックスサラダ」新発売
～ 10月5日(土)から発売 ～

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、「彩りサラダ ケール&ビーツ」（113g/税込 321円）と「イタリアンミックスサラダ」（116g/税込 213円）の2商品を2024年10月5日（土）から全国（一部地域を除く）で新発売します。



＜彩りサラダ ケール&ビーツ＞



＜イタリアンミックスサラダ＞



今回新発売する2商品は、野菜のボリューム感と華やかな色合いにこだわったトレタイプのサラダです。どちらもサニーレタス、グリーンレタスなど3種類のレタスをベースに、彩りの良い野菜を複数種類配合し、お皿に盛り付けるだけで手軽に食卓をにぎやかにしてくれます。どんな食材とも相性が良いので、そのままはもちろん、お肉やお魚料理と組み合わせるなど様々なアレンジを楽しんでいただけます。

「彩りサラダ ケール&ビーツ」は、3種類のレタスをベースに、レースのような見た目のケール、真っ赤なビーツと紫色のトレビスを配合した上品な色合いのサラダです。

「イタリアンミックスサラダ」は、3種類のレタスをベースに、人参やレッドキャベツ、パプリカを配合したカラフルなサラダです。

また、本2商品を発売する10月5日（土）より順次、サラダクラブ商品の消費期限の印字を刷新いたします。消費期限を一目でもわかるように記載してほしいというご要望にお応えして、消費期限の文字を大きくすることで、よりストレスなくお買い物いただけるようになります。

加工年月日	2022.08.01
消費期限	2022.08.06
原材料名	: 薄皮地
キャパシ	: 〇〇〇
<small>●名称: サラダ(ハーフ)サラダ ●原材料名: 上特内に表示 ●原産地: 上特内に表示 ●内容量: 移外右下に表示 ●消費期限: 上特内に表示 ●保存方法: 冷蔵(1℃~10℃) ●加工者: 株式会社サラダクラブ 東京都調布市仙1町2-5-7 ●加工所: 茨城県鹿嶋市五霞町元東橋31</small>	



消費期限	2024.07.06
内容量	〇〇〇g
原材料名	: 原料原産地名
原料1	産地1-1 産地2-1 産地3-1
原料2	産地1-2 産地2-2 産地3-2
原料3	産地1-3 産地2-3 産地3-3
原料4	産地1-4 産地2-4 産地3-4
原料5	産地1-5 産地2-5 産地3-5
原料6	産地1-6 産地2-6 産地3-6
原料7	産地1-7 産地2-7 産地3-7
原料8	産地1-8 産地2-8 産地3-8
原料9	産地1-9 産地2-9 産地3-9
原料10	産地1-10 産地2-10 産地3-10
<small>●名称: サラダ(ハーフ)サラダ ●原材料名: 上特内に表示 ●原産地: 上特内に表示 ●消費期限: 上特内に表示 ●内容量: 移外右下に表示 ●保存方法: 冷蔵(1℃~10℃) ●加工者: 株式会社サラダクラブ 東京都調布市仙1町2-5-7 ●加工所: 〇〇〇</small>	

【商品概要】

商品名	彩りサラダ ケール&ビーツ
内容量	113g
参考小売価格(税込)	321円
販売地域	全国（北海道・東北・沖縄県を除く）
販売期間	2024年10月5日（土）～

商品名	イタリアンミックスサラダ
内容量	116g
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10月5日（土）～

【アレンジレシピ】

「イタリアンミックスサラダ」と「彩りサラダ ケール&ビーツ」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9月18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。

イタリアンツナサラダ

鮮やかな色合いで元気になる簡単イタリアンサラダです。



【材料】（1～2人前 / 所要時間: 約5分）

イタリアンミックスサラダ	1袋
サラダのごちそうトッピング ツナコーン	1袋
トマト	1/2個
キューピー イタリアンドレッシング	適量

【作り方】

- ① トマトは1cm角に切り、ボウルに入れ「サラダのごちそうトッピング ツナコーン」を加え和える。
- ② お皿に「イタリアンミックスサラダ」・①を盛りつけて、キューピー イタリアンドレッシングをかけて完成！

ブルーベリーチキンサラダ

ジャムを使った簡単ソースがチキンと野菜にぴったり合います。お酒との相性も抜群です。



【材料】（1~2人前 / 所要時間:約 20分）

彩りサラダ ケール&ビーツ	1袋
鶏もも肉	1枚
塩	少々
こしょう	少々
A:アヲハタ55 ブルーベリー	大さじ 3
A:しょうゆ	大さじ 1・1/2

【作り方】

- ① 鶏もも肉は塩・こしょうをし、熱したフライパンに皮目から入れ両面焼く。
- ② Aを加え煮詰めながら絡める。
- ③ 「彩りサラダ ケール&ビーツ」をお皿に盛りつけて、食べやすい大きさに切った②をのせて、フライパンに残ったタレをかけて完成！

■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17,995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