



No. 26

2024年12月3日

パッケージサラダの最需要期、クリスマスの季節限定商品

「クリスマスリースサラダ」新発売

人気の「10品目のサラダ レタスやパプリカ」もクリスマス限定デザインに！

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12月14日（土）から12月25日（水）までの期間限定で、「クリスマスリースサラダ」（170g/税込429円）を新発売します。



＜クリスマスリースサラダ＞

盛り付けるだけで簡単！
クリスマスの食卓を彩る一品に

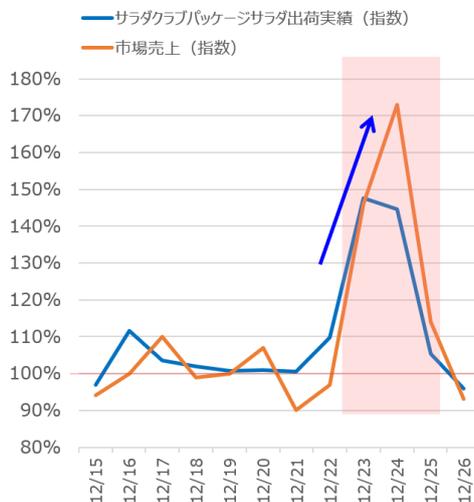


アレンジレシピ「フラワーリースサラダ」

「クリスマスリースサラダ」は、クリスマスの人気メニュー「リースサラダ」を作るのにおすすめの3~4人前の大容量サラダです。当社のデータによると、クリスマスシーズンはパッケージサラダの需要が年間で最も高まります^{※1}。今年も人気のクリスマスメニュー「リースサラダ」を作るのにぴったりなパッケージサラダを販売します。

「クリスマスリースサラダ」は、ボリュームのあるグリーンリーフレタスやサニーレタスをメインに、ルッコラとクリスマスらしい色合いのトレビスやレッドキャベツ、赤パプリカを配合し、風味豊かで鮮やかなサラダに仕上げています。お皿にたっぷりのサラダを円形に盛り、お好みの食材を自由に飾り付けるだけで簡単にリースサラダが完成します。準備で忙しくなりがちなハレの日も、パッケージサラダを活用して華やかな食卓を演出するのもおすすめです。

※1 右図：昨年のデータでは、クリスマス前（12/3~12/9）とクリスマス（12/23~25）を比較すると、市場売上は約1.7倍、当社の出荷実績は約1.5倍に伸長しており、クリスマスは特にパッケージサラダの需要が高いことがわかります。



【出典】

出荷実績：自社データ

市場売上：買いログ view

※2023/12/3~12/9の実績を100%として指数を算出

またクリスマスに向けて、人気の定番商品「10品目のサラダ レタスやパプリカ」のパッケージをクリスマス限定デザインに順次変更します。さらに、2024年12月7日（土）、8日（日）、14日（土）、15日（日）の4日間、キューピー「シーザーサラダドレッシング」の使い切りタイプを商品に添付して販売します※2。

※2 お取り扱いのない店舗もあります。また、商品がなくなり次第、販売終了とさせていただきます。

当社は、新たな商品展開やレシピ提案を強化し、パッケージサラダの最需要期であるクリスマスの食卓を盛り上げてまいります。



【商品概要】

商品名	クリスマスリースサラダ
内容量	170g
参考小売価格(税込)	429円
販売地域	全国（沖縄県をのぞく）
販売期間	2024年12月14日（土）～2024年12月25日（水）※3
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag8/christmas_wreath_salad.html

※3 地域により、販売期間が前後する場合がございます。

【アレンジレシピ】

「クリスマスリースサラダ」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12月3日（火）から掲載予定です。ひと手間加えることで、さらに華やかなサラダになります。

フラワーリースサラダ

食材を盛り付けるだけで簡単に完成するリースサラダです。



【材料】（3～4人前 / 調理時間：約10分）

◆クリスマスリースサラダ	1袋
生ハム	6枚
アボカド	1/2個
ミニトマト	2個
きゅうり	1/2本
カッテージチーズ	大さじ2
シーザーサラダドレッシング	適量

【作り方】

- ① 生ハムは横半分に切り、半分を端から巻き筒状に丸める。さらにそのまわりにもう半分をふんわりと巻き花を作る。
- ② アボカドは食べやすい大きさに切る。
- ③ ミニトマトは半分に切る。
- ④ きゅうりはピーラーでリボン状に削り、端から巻き花を作る。
- ⑤ お皿に「クリスマスリースサラダ」をリース状に盛りつけ、①・②・③・④を飾り、カッテージチーズを散らし、ドレッシングをかけて完成！

■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・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