



No. 20

2025 年 10 月 7 日

サラダクラブから初のベビーリーフ商品 「ベビーリーフのグリーンサラダ」を新発売

～日常を少し贅沢にする新定番サラダ～

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：新谷昭人、本社：東京都調布市）は、当社の商品では初となるベビーリーフを使用した「ベビーリーフのグリーンサラダ」（100g/税込 321 円）を、2025 年 10 月 17 日（金）より全国（北海道・東北・沖縄県を除く）にて新発売します。



＜ベビーリーフのグリーンサラダ＞



アレンジレシピ
「オレンジとくるみの生ハムのサラダ」

「ベビーリーフのグリーンサラダ」は、味や食感が異なる数種類のベビーリーフをミックスした、ふんわりとボリューム感のあるサラダです。定番のサニーレタスやグリーンリーフレタスに加え、ビタミン C やカルシウムが豊富なケール、彩りのアクセントとなるビーツを組み合わせ、見た目も美しい一皿に仕上げました。

近年、ベビーリーフは、柔らかく食べやすいことや、栄養価の高さから人気が高まっています。本品に使用するベビーリーフは、生産者が手間暇かけて大切に育て、徹底した品質管理のもと、収穫したベビーリーフです。

ベビーリーフは、成長初期の栄養が凝縮されており、やわらかく食べやすいだけでなく、体にも嬉しい食材です。ピノグリーンの優しい甘み、ルッコラの爽やかな辛み、スピナッチのまろやかな口当たりなど、それぞれの個性が重なり合うことで、一口食べるごとに新たな美味しさに出会えます。

カルパッチョやメインディッシュの付け合わせとして、また、いつものサラダを少し豪華に、贅沢にしたい時など、さまざまな料理に華やかさをプラスする新定番のサラダです。

【商品概要】

商品名	ベビーリーフのグリーンサラダ
内容量	100g
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	2025 年 10 月 17 日（金）～
サイト URL	https://www.saladclub.jp/products/bag7/baby-leaf-green-salad.html

【アレンジレシピ】

「ベビーリーフのグリーンサラダ」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 2025 年 10 月 7 日（火）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。

オレンジとくるみの生ハムのサラダ



【材料】（3～4 人前 / 所要時間：約 5 分）

◆ベビーリーフのグリーンサラダ	1 袋
キューピー テイスティドレッシング イタリアン	適量
生ハム	6 枚
オレンジ	1 個
くるみ（乾煎りしたもの）	15g

【作り方】

- ① 生ハムは半分に切る。オレンジは皮をむいて果肉を取り出しておく。
- ② お皿に「ベビーリーフのグリーンサラダ」、生ハム、オレンジを盛りつける。
- ③ 「テイスティドレッシング イタリアン」を回しかけ、粗く刻んだくるみを散らす。

ベビーリーフのリースサラダ

クリスマスにぴったりなリースサラダです。たっぷりのリーフが入っているので、好きな具材を飾ればあっという間に素敵なクリスマスサラダを作ることができます。



【材料】（3 人前 / 所要時間：約 5 分）

◆ベビーリーフのグリーンサラダ	1 袋
ローストビーフ（薄切り）	6 枚
ミニトマト	4 個
モッツアレラチーズ	5 個
キューピー テイスティドレッシング 和風 香味たまねぎ	適量

【作り方】

- ① お皿に「ベビーリーフのグリーンサラダ」をリース状に盛る。
- ② ミニトマトは半分に切り、ミニトマトとローストビーフ、モッツアレラチーズを①に盛りつけ完成！

ハロウィンのベビーリーフサラダ

チーズをおばけ型にしたり、かぼちゃを丸めたり、子供と楽しく作れるハロウィンサラダです。



【材料】（3人前 / 所要時間：約15分）

◆ベビーリーフのグリーンサラダ	1袋
かぼちゃ（正味）	170g
マヨネーズ	小さじ1
スライスチーズ	2枚
のり	適量
キューピーシーザーサラダドレッシング	適量

【作り方】

- ① かぼちゃはラップをして電子レンジ 600w で約 4 分半加熱する。皮を外しフォークなどでつぶし、マヨネーズと混ぜ粗熱をとる。5 等分にしてラップで1つずつくるみ丸め、楊枝などで線をつけてかぼちゃの形にする。かぼちゃの皮でヘタを付ける。
- ② スライスチーズはおばけ型で型抜きし、のりで顔を作る。
- ③ お皿に「ベビーリーフのグリーンサラダ」をのせ、①と②を盛りつけ完成！

■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 18,380 店（2024 年 12 月現在）となっています。

* マクロミル QPR（サラダメーカー別 2024 年 3 月-2025 年 2 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 広報担当 吉田

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