



No. 1

2026 年 1 月 27 日

柔らかくて甘みのある国産の“金美人参”<sup>きんびにんじん</sup>を 50%以上※<sup>1</sup> 配合  
**「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」期間限定販売**  
～消費期限を 1 日延長、美味しさ長持ち～

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、2026 年 2 月 1 日（日）～3 月 12 日（木）までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」<sup>きんびにんじん</sup>（130g/税込 237 円）を発売します。また、発売を記念して、サラダクラブ公式 Instagram でのプレゼントキャンペーンを実施します。

※<sup>1</sup> 配合している人参のうち、50%以上に金美人参を使用しています。



&lt;旬を味わうサラダ 金美人参ミックス&gt;



&lt;アレンジレシピ 金美人参の春サラダ&gt;

「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」<sup>きんびにんじん</sup>は、季節を感じられる野菜を使用した「旬を味わうサラダ」シリーズの期間限定商品です。本商品は、配合野菜の約 8 割が人参で構成されており、そのうちの半分以上に、冬から春に旬を迎える国産の“金美人参”を使用しています。金美人参は、通常の人参よりも甘みが強く、肉質もやわらかいので生食にぴったりな食材です。通常の人参と比べ匂いのクセも少なく、野菜が苦手なお子さまにもおすすめです。鮮やかな黄色が特長で、食卓を華やかに彩ります。

また、本商品は毎年ご好評いただいている季節限定商品ですが、今回は当社独自の包装技術「鮮度長持ち製法」を取り入れることで消費期限を 1 日延長し、開封前で加工日に加え 4 日間の消費期限を実現しました。「鮮度長持ち製法」は、袋内に酸素・窒素・二酸化炭素を野菜に合わせてバランスよくパッケージングすることで野菜の鮮度を保つ製法です。

## 【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 金美人参ミックス
内容量	130g
参考小売価格（税込）	237 円
販売地域	全国（北海道・沖縄県を除く）
販売期間	2026 年 2 月 1 日（日）～3 月 12 日（木）※ <sup>2</sup>
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/special/season_salad/">https://www.saladclub.jp/special/season_salad/</a>

※<sup>2</sup> 悪天候など、原料の状況により販売期間が短くなる可能性があります。

<キャンペーン> サラダクラブの Instagram 公式アカウントでプレゼントキャンペーンを実施！

内容	発売を記念して、抽選で 10 名様に「旬を味わう！金美人参サラダセット」をプレゼント
応募期間	2026 年 1 月 27 日（火）14 時 ～ 2 月 9 日（月）17 時
応募方法	① Instagram にて、サラダクラブ公式アカウント (@saladclub_jp) をフォロー ② キャンペーン投稿に「いいね」をして応募完了
当選発表	Instagram のダイレクトメッセージにてご連絡
賞品発送	2026 年 2 月中旬頃を予定
プレゼント内容	・「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」2 袋 ・キューピー レモンドレッシング ・キューピー にんじンドレッシング



サラダクラブ  
Instagram 公式アカウント

## <アレンジレシピ>

「旬を味わうサラダ」特設サイト ([https://www.saladclub.jp/special/season\\_salad/](https://www.saladclub.jp/special/season_salad/)) で、アレンジレシピなどを 2026 年 1 月 27 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。

### 金美人参の春サラダ



#### 【材料】（2 人前）

◆旬を味わうサラダ 金美人参ミックス	1 袋
スナッペンどう	8 本
ゆで卵	1 個
塩	少々
キューピー シーザーサラダドレッシング	適量

#### 【作り方】

- ① スナッペンどうは筋をとり、塩を加えた熱湯でゆで、水にとり水気を切る。ゆで卵は縦 4 等分に切る。
- ② 器に「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」と①を盛りつけ、ドレッシングをかけて完成！

### 金美人参のサラダ～みかンドレッシングがけ



#### 【材料】（2 人前）

◆旬を味わうサラダ 金美人参ミックス	1 袋
キューピー すりおろしオニオンドレッシング	適量
みかん	小 2 個
レーズン	20g

#### 【作り方】

- ① みかんの皮を剥き、1 個はざく切りにして「キューピー すりおろしオニオンドレッシング」を合わせる。
- ② お皿に「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」を盛りつけ、①のみかん、レーズンをのせる。ドレッシングをまわしかけて完成！

## ■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 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。



野菜の彩りで、食卓はもっと華やかに。  
栄養バランスは理想に近づきより健康的な食生活に。  
野菜にふれる楽しさに包まれて、心はもっと豊かに。  
私たちはこれからも、  
サラダの魅力を発信し続け、  
世界の食と健康に貢献していきます。

### <本件に関する問い合わせ先>

株式会社サラダクラブ マーケティング部 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](mailto: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