



**キャベツの旬の豊作時に、生産者に日ごろの感謝と生産者を応援！**  
**「千切りキャベツ ビッグパック」「ミックスサラダ ビッグパック」**  
**3月1日(日)より20%増量！**

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3月1日（日）～3月31日（火）までの期間限定※1で、「千切りキャベツ ビッグパック」「ミックスサラダ ビッグパック」を価格据え置きのまま20%増量して全国（北海道・沖縄県を除く）で販売します。

※1 関西エリアは3月10日（火）頃～3月31日（火）



<千切りキャベツ ビッグパック>



<ミックスサラダ ビッグパック>

本企画は、キャベツが旬を迎え豊作となる時期に合わせ、日頃のご愛顧への感謝を込めて実施する増量企画です。キャベツの使用量を増やすことで、契約産地の生産体制維持と経営の安定化を応援します。また、産地での廃棄削減につなげることで、持続可能な農業を推進してまいります。

「千切りキャベツ ビッグパック」は、サラダの定番としてはもちろん、お好み焼きなどの加熱調理にも活用できる汎用性の高い商品です。「ミックスサラダ ビッグパック」は、千切りキャベツをベースにレタス、人参、レッドキャベツを彩りよく配合しており、袋を開けるだけで食卓が華やぐ手軽さが魅力です。2商品同時の増量により、用途やシーンに応じた選択肢を広げ、お客様の日々の野菜摂取を応援します。

当社は今後も、生産者とお客様をつなぐ架け橋として、野菜の価値を活かした商品提供と持続可能な農業支援に取り組んでまいります。

**【企画概要】**

内容	「千切りキャベツ ビッグパック」を20%増量 「ミックスサラダ ビッグパック」を20%増量
内容量	千切りキャベツ ビッグパック 312g（通常260g） ミックスサラダ ビッグパック 264g（通常220g）
参考小売価格（税込）	257円 *価格変更はありません
販売地域	全国（北海道・沖縄県を除く）
販売期間	2026年3月1日（日）～3月31日（火）まで※2

※2 悪天候などにより影響を受けた場合は販売期間が短くなる可能性があります。

## <アレンジレシピ>

「千切りキャベツ ビッグパック」「ミックスサラダ ビッグパック」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/>) にて掲載しています。ひと手間加えることで食卓を彩ります。

### キャベツとたまごたっぷりのお好み焼き

千切りキャベツとたまごをたっぷり使用した、具沢山なお好み焼きです。

【材料】 (1人前 / 所要時間: 約 15 分)



◆千切りキャベツ ビッグパック	1袋
たまご	4個
薄力粉	80g
万能ネギ(小口切り)	大さじ2
桜海老(乾燥)	大さじ1
紅ショウガ	大さじ1
けずり節	小さじ1
塩	小さじ1
豚バラ肉	100g
お好み焼きソース	適量
キューピー マヨネーズ	適量
青のり	適量
花かつお	適量

#### 【作り方】

- ① ボウルにたまごを割り入れ解きほぐし、振った薄力粉を加えて混ぜる。次に桜海老、粗く刻んだ紅ショウガ、万能ネギ、けずり節、塩を加えて混ぜ合わせたら、「千切りキャベツ ビッグパック」を加えてさらに混ぜる。
- ② フライパンに油を敷き、豚バラ肉を並べて中火にかける。①をよく混ぜ合わせてから、豚バラ肉の上に全量のをせて焼く。直径 18 センチを目安にし、厚みが出るように焼く。
- ③ 5分焼いたら、裏返してさらに5~7分程度焼く。
- ④ お皿にのせ、お好み焼きソース、キューピー マヨネーズをかけ、青のり、花かつおをのせて完成!

### よだれ鶏風ピリ辛サラダ麺

長ネギやガーリックの風味が効いたピリ辛ダレが食欲をそそるサラダ麺です。

【材料】 (4人前 / 所要時間: 約 15 分)



◆ミックスサラダ ビッグパック	1袋
中華麺(生)	4玉
サラダチキン	200g
トマト	1個
きゅうり	1本
長ネギ	1本
A: お湯	80ml
A: 鶏ガラスープの素(顆粒タイプ)	小さじ2
B: ラー油(具入り)	大さじ4
B: ごま油	小さじ2
B: 豆板醤	小さじ1

#### 【作り方】

- ① Aを混ぜてよく溶かし、Bを加えて混ぜる。
- ② 長ネギはみじん切りにして①に加え、冷蔵庫で冷やす。
- ③ 中華麺は袋の表示通りゆで、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ④ サラダチキンは厚さ1cmのそぎ切りにする。
- ⑤ トマトは半分に切り、5mm幅の薄切りにする。
- ⑥ きゅうりは太めの千切りにする。
- ⑦ お皿に③を盛りつけ、「ミックスサラダ ビッグパック」、④、⑤、⑥をのせて②をかけたら完成!

## ■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 18,200 店(2025 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。

<https://www.kewpie.co.jp/saladfirst/>

<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