



No. 9

2026年6月4日

～鮮度長持ちでさらに便利に！彩り豊かなごちそうサラダ～  
**「ベビーリーフのイタリアンミックスサラダ」を新発売**

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：新谷昭人、本社：東京都調布市）は、「ベビーリーフのイタリアンミックスサラダ」（84g/税込 237円）を、2026年6月5日（金）より全国（北海道・沖縄県を除く）にて新発売します。



＜ベビーリーフのイタリアンミックスサラダ＞



アレンジレシピ  
 「ハムチーズとベビーリーフのサラダサンド」

「ベビーリーフのイタリアンミックスサラダ」は、クセがなく栄養価の高いベビーリーフを、色鮮やかな野菜とともにミックスしたトレタイプの商品です。レタス、サニーレタス、レッドキャベツをベースに、柔らかく風味豊かなベビーリーフや2色のパプリカをトッピングしています。

消費期限は加工日から4日間となっており、まとめ買いをしても美味しさを保ったままストックでき、ご家庭・店舗での食品ロスを減らすことにも貢献します。アレンジしやすく、生ハムやチーズ、トマトを添えるだけで華やかなイタリアンサラダが完成します。忙しい朝は、バゲットに挟むだけの手軽なサラダサンドに、ランチやディナーでは、いつものメニューの「あと一品」として活躍する、使うシーンを選ばない万能サラダです。

＜使用するベビーリーフについて＞

野菜の幼葉の総称であるベビーリーフは、成長初期の栄養が凝縮された健康価値の高い野菜です。えぐみが少なくやわらかな食感が特長で、生のまま美味しく味わえます。やわらかく食べやすいだけでなく、体にも嬉しい魅力が詰まった新鮮なベビーリーフです。



## 【商品概要】

商品名	ベビーリーフのイタリアンミックスサラダ
内容量	84g
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6月5日(金)～
サイトURL	<a href="https://www.saladclub.jp/products/tray10/italian-baby-leaf-mix.html">https://www.saladclub.jp/products/tray10/italian-baby-leaf-mix.html</a>

### <生産者の小池ベビーリーフ菜園株式会社からのコメント>

ベビーリーフを栽培している山梨県北杜市は、全国でもトップクラスの豊富な日射量で、八ヶ岳山麓からの清涼な伏流水に恵まれています。土づくりを大切に、徹底した水管理を行うことで、味が濃く洗浄に耐える強い葉に育てています。さらに、手早い収穫と徹底した低温管理により、鮮度を維持しています。ピノグリーン(小松菜)やケールなど色の濃い緑黄色野菜が主原料のベビーリーフは、食卓に並ぶサラダや主菜付け合せとして、一皿に華やかさを加えます。味と華やかさ両方を楽しんで頂けたら嬉しいです。



## 【アレンジレシピ】

「ベビーリーフのイタリアンミックスサラダ」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2026年6月4日(木)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。

### 生ハムと半熟ゆでたまごのシーザーサラダ

定番のシーザーサラダをベビーリーフのミックスサラダでどうぞ。



【材料】 (3~4人前 / 所要時間: 約5分)

◆ベビーリーフのイタリアンミックスサラダ	1袋
生ハム	6枚
ゆでたまご(半熟)	2個
キューピー シーザーサラダドレッシング	適量

## 【作り方】

- ① ゆでたまごは半分に切る。
- ② お皿に「ベビーリーフのイタリアンミックスサラダ」・①を盛りつけて、ちぎった生ハムをのせ、キューピーシーザーサラダドレッシングをかけて完成!

## ハムチーズとベビーリーフのサラダサンド

彩りのきれいなサラダをたっぷり挟んだフレッシュな食べ応えのバゲットサンドです。

【材料】（2人前 / 所要時間：約5分）



◆ベビーリーフのイタリアンミックス サラダ	1袋
バゲット	1/2本
ハム	2枚
スライスチーズ	2枚
バター（またはマーガリン）	20g
粒マスタード	小さじ1
キューピーマヨネーズ	適量

### 【作り方】

- ① バターは常温に戻す。  
バゲットは長さを半分に切り、厚みも半分に切込みを入れる。
- ② ①の切断面に粒マスタードを塗り、ハム、スライスチーズ、「ベビーリーフのイタリアンミックスサラダ」をはさむ。
- ③ ②にキューピーマヨネーズをかけ、お皿に盛りつけたら完成！

### ■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 2025年1月-2025年12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。

### ■サラダファーストについて



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