



No. 10

2026年6月23日

国産のセロリとズッキーニを使用した  
「旬を味わうサラダ 夏野菜ミックス」新発売  
香りと食感を存分に楽しめる期間限定商品

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、セロリやズッキーニなど夏野菜を使用した「旬を味わうサラダ 夏野菜ミックス セロリやズッキーニ」（90g/税込237円）を2026年7月1日（水）～8月31日（月）までの期間限定で販売します。



＜旬を味わうサラダ  
夏野菜ミックス セロリやズッキーニ＞



＜アレンジレシピ セロリ香る爽やかサラダうどん＞

「旬を味わうサラダ 夏野菜ミックス セロリやズッキーニ」は、季節を感じられる野菜を使用した「旬を味わうサラダ」シリーズの夏限定の新商品です。今年の夏は、気象庁が新たに“酷暑日”の運用を開始するなど、例年以上の厳しい暑さが予想されています。暑さが増し、食卓にも涼やかさが求められるこれからの季節に向けて、さっぱりと食べられる爽やかなサラダを開発しました。

本商品は、セロリの香りが引き立ち、ズッキーニのみずみずしい食感が楽しめるサラダです。夏野菜のズッキーニは、生で食べることでシャキシャキとした心地よい食感が楽しめます。この食感がセロリのすがすがしい香りをよりダイレクトに引き立て、レタスや大根との調和を楽しめます。さらに黄色のパプリカや、紅芯大根を使用し、鮮やかで華やかな色味に仕上げました。

「旬を味わうサラダ」特設サイトでは、チキンささみとぴったりの「セロリ香る爽やかサラダうどん」など、夏の暑い日にもしっかり食べられるアレンジレシピも紹介します。



ズッキーニ

<使用するセロリとズッキーニの生産者コメント（協力：JA 全農長野）>

セロリを栽培している長野県諏訪地区は、100年以上もの生産の歴史を持つ全国有数の主要産地で、冷涼な気候と豊かな水に恵まれています。セロリはとても多くの水を必要とするため、日々の徹底した水管理と、丁寧なケアが欠かせません。手間暇を惜しまず育てることで、独特の爽やかな香りと、シャキシャキとした抜群の食感が生み出されます。私たちの自慢のセロリを、ぜひたくさんの方にたくさん食べていただけたら嬉しいです。



ズッキーニは、長野県北信地区から八ヶ岳の標高差を活かして産地リレーを行い、品質のよいズッキーニをお届けしています。寒暖差を活かした土地だからこそ、豊かな旨味がぎゅっと凝縮されたズッキーニが育ちます。特に7月から8月にかけては、最も味が乗る一番最適な時期を迎えます。私たちの自慢のズッキーニを、ぜひ美味しく食べていただけたら嬉しいです。



【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 夏野菜ミックス セロリやズッキーニ
内容量	90g
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7月1日（水）～8月31日（月）*
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/special/season_salad/">https://www.saladclub.jp/special/season_salad/</a>

※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 Instagram 公式アカウントでプレゼントキャンペーンを実施中！

内容	発売を記念して、抽選で10名様に「旬を味わう！夏野菜ミックスサラダセット」をプレゼント
応募期間	2026年6月23日（火）14時 ～7月6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7月中旬頃を予定
プレゼント内容	・「旬を味わうサラダ 夏野菜ミックス セロリやズッキーニ」2袋 ・キューピー レモンドレッシング 1本 ・キューピーオリーブオイル&オニオン 1本



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」特設サイトで、アレンジレシピなどを2026年6月23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。

### セロリ香る爽やかサラダうどん

夏らしい爽やかな色合いとさっぱりとした味付けで野菜もたんぱく質もとれる時短メニューです！



【材料】（2～3人前 / 所要時間：約10分）

◆旬を味わうサラダ 夏野菜ミックス セロリやズッキーニ	1袋
サラダクラブ チキンささみ	1袋
うどん	2玉
きざみのり	適量
Aめんつゆ(2倍濃縮)	大さじ1
A水	大さじ2
キューピー レモンドレッシング	適量

#### 【作り方】

- ① うどんは袋の表示通りに加熱し、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ② お皿に①を乗せて、Aを加え和える。
- ③ ②に「旬を味わうサラダ 夏野菜ミックス セロリやズッキーニ」を盛りつけ、「チキンささみ」ときざみのりをのせ、「キューピー レモンドレッシング」をかけたら完成！

### サーモンとクリームチーズの夏野菜サラダ

相性の良いサーモン、クリームチーズ、アボカドに、爽やかなセロリの風味が加わった夏のサラダです。



【材料】（2人前 / 所要時間：約10分）

◆旬を味わうサラダ夏野菜ミックス セロリやズッキーニ	1袋
サーモン(刺身用サク)	50g
クリームチーズ	50g
アボカド	1/2個
Aわさび	小さじ1/4
Aキューピー テイスティドレッシング 和風 香味たまねぎ	30ml

#### 【作り方】

- ① クリームチーズ、サーモンは1cmの角切りにする。
- ② アボカドは種と皮を除いて1cmの角切りにする。
- ③ Aの材料を混ぜ合わせる。
- ④ お皿に「旬を味わうサラダ 夏野菜ミックス セロリやズッキーニ」を盛りつけ、①、②を軽く混ぜてのせて③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 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 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