



No. 14

2026 年 8 月 31 日

“ポリポリ食感”が特徴の希少なかぼちゃを使用

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を期間限定発売

～秋らしい色合いで食卓を彩る～

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 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）までの期間限定で、「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」（100g/税込 237 円）を全国（北海道・沖縄県を除く）で発売します。



<旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス>

ハレの日にもおすすめ！

アレンジレシピ
「ブラータチーズとキウイのサラダ」

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」は、季節を感じられる野菜を使用した「旬を味わうサラダ」シリーズの秋限定商品です。2022 年の発売以来、毎年ご好評をいただいております。バターナッツかぼちゃは、市場に出回ることが少ない希少な品種です。本商品では、静岡県の指定産地で栽培されたものを厳選し、加熱せず「生のまま」使用しています。生のもでも素材本来のおいしさや食感を堪能できるよう、カットサイズにもこだわりました。手軽に季節感を取り入れられ、日々の食卓はもちろん、ハロウィンなどのハレの日のメニューまで幅広いシーンでおすすめです。

バターナッツかぼちゃは、ひょうたん型の白っぽい果皮が特徴のかぼちゃです。名前の由来となっているように、バターのような滑らかさとナッツのような風味があり、生のもでも加熱してもおいしく食べられます。さっぱりとした味わいのため、ドレッシングはクリーミーなものがおすすめです。



<バターナッツかぼちゃ>

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス
内容量	100g
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 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）
URL	https://www.saladclub.jp/special/season_salad/

※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。

■契約産地の「アグリサービスジャパン株式会社 （静岡県袋井市）」について

栽培のきっかけは、社内研修でアメリカで食べたバターナッツかぼちゃのスープのおいしさに驚き、日本でも作りたいと思ったことです。2000 年から栽培を開始しました。冷涼な気候を好むバターナッツかぼちゃを、日本でもおいしく育てるため日々試行錯誤しています。



＜アグリサービスジャパン株式会社の皆さん＞

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」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 8 月 31 日（月）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。

パリパリ揚げれんこんとまいたけのサラダ

パリパリのれんこんに、外側はカリッと中はジューシーなまいたけ。黒酢の風味が効いたドレッシングをたっぷりかけて旨味と食感を楽しんでいただきたいサラダです。



【材料】（3 人前 / 所要時間: 約 15 分）

◆旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス	1 袋
れんこん	100g
まいたけ	1 パック
ミニトマト	3 個
塩	適量
キューピー テイスティドレッシング 黒酢たまねぎ	適量

【作り方】

- ① れんこんは薄い輪切りにして水にさらし、水気をよく拭き取る。
- ② まいたけは小房に分ける。
- ③ フライパンに油(分量外)を深さ 2cm ほど入れ、160℃に熱して①を薄いきつね色になるまで揚げ、軽く塩をふる。
- ④ ③のフライパンで②も揚げ、同様に塩をふる。
- ⑤ ミニトマトは半分に切る。
- ⑥ お皿に「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を盛りつけ、③、④、⑤をのせて、キューピー テイスティドレッシング 黒酢たまねぎをかけたら完成！

ブラータチーズとキウイのサラダ

生ハムの塩味やキウイの甘味、酸味など、素材の味を活かしたシンプルな味付けでお召し上がりいただきたいサラダです。

【材料】（3人前 / 所要時間：約5分）



◆旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス	1袋
ブラータチーズ	1個
キウイ	1個
生ハム	30g
オリーブ油	大さじ2
塩	適量
粗挽き黒こしょう	適量

【作り方】

- ① キウイは皮を除いて半月切りにする。
- ② お皿に「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を盛りつけ、①、生ハムをのせる。
- ③ ②の中央にブラータチーズをのせ、オリーブ油を回しかけて塩、粗挽き黒こしょうをふったら完成！

パッケージサラダに対するお客様の「素朴な疑問」にお答えする動画を公開しました！

料理研究家・島本美由紀さんが出演し、「パッケージサラダの製造工程」を紹介する動画を公開しています。動画素材をご希望の方は下記ご連絡先までお問い合わせください。

サイト URL : <https://www.saladclub.jp/special/about-prepackaged-salad/>



二次元コード

■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。キュービ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

<お客様からの問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-662-831