



大阪府のブランドキャベツ「泉州キャベツ」を使用した”地産地消”商品 「千切りキャベツ ビッグパック」関西限定で発売

～12月25日(月)から1月31日(水)までの期間限定～

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：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、2023年12月25日（月）～2024年1月31日（水）までの期間限定で、大阪府のブランドキャベツ「泉州キャベツ」を使用した「千切りキャベツ ビッグパック」を関西エリア限定で発売します。



<泉州キャベツを使用した「千切りキャベツ ビッグパック」>

「泉州キャベツ」は、大阪府泉州地域を主な産地としたブランドキャベツです。泉州地域は水はけのいい土壌とミネラル豊富な水質に恵まれており、キャベツの栽培に非常に適しています。冬が旬の泉州キャベツは、寒くなるにつれて甘みが増し、葉も柔らかいため、生で食べても美味しく召し上がれます。また、加熱することでさらに甘みが強くなるため、お好み焼きや鍋料理など加熱料理の材料として使用するのにおすすめです。

今回は地元で採れた旬の野菜をお楽しみいただきたいという思いから、泉州キャベツを100%使用した本商品を関西エリアのお客様にお届けします。サラダクラブでは今後も日本各地の契約産地と協力した企画や商品開発を強化し、地産地消に貢献する商品などをご提供していきます。

【商品概要】

商品名	千切りキャベツ ビッグパック
内容量	280g
参考小売価格(税込)	204円
販売地域	大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、滋賀県、和歌山県 ※1
販売期間	2023年12月25日(月)～2024年1月31日(水) ※2

※1 生産の都合上、徳島県の一部でも販売。

※2 天候や原料の状況により販売終了期間が前後す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」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/>)にてご紹介しています。

キャベツとトマトのレンチン重ね煮

トマトとベーコンのうまみが千切りキャベツにしみこんだおかずです。冷めてもおいしくいただけます。



【材料】 (3~4人前 / 調理時間: 約15分)

◆千切りキャベツ ビッグパック	1袋
ベーコン	6枚
トマト	2個
塩	小さじ1/4
黒こしょう	少々

【作り方】

- ① ベーコンは半分の長さに切る。トマトは輪切りにする。
- ② 耐熱器に「千切りキャベツ ビッグパック」半量・①のベーコン半量・トマト半量を順に重ね、再度繰り返す。
- ③ 塩・黒こしょうをふり、ふんわりラップをかけて電子レンジ (500W) で約6分加熱する。
- ④ お皿に盛りつけ、お好みで塩・黒こしょうを添えて完成!

■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17,686店(2022年11月現在)となっています。

* マクロミルQPR(サラダメーカー別 2021年12月-2022年11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。

<お客様からの問い合わせ先>
お客様相談室 TEL. 0120-662-831