



No. 7

2024年3月13日

みずみずしく柔らかな春キャベツを使用した春限定サラダ
「旬を味わうサラダ 春キャベツミックス」
～2024年3月20日(水)から5月14日(火)までの期間限定で販売～

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：金子俊浩、本社：東京都調布市）は2024年3月20日(水)から5月14日(火)までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 春キャベツミックス」（140g/税込213円）を全国で発売します。



<旬を味わうサラダ 春キャベツミックス>

「旬を味わうサラダ 春キャベツミックス」は、季節を感じられる野菜を使用した2～3人前「旬を味わうサラダシリーズ」の春限定商品です。3～5月にかけて収穫される、柔らかくてみずみずしい春キャベツをベースに、人参やかぼちゃ、紅芯大根など色鮮やかな野菜を合わせています。本商品は品種と産地を指定した春キャベツを使用しており、昨年は2か月間で約34万パックを売り上げるなど大変ご好評いただきました。

今年は、人参やかぼちゃ、紅芯大根などの彩り野菜の配合を増やし、より春らしい華やかなサラダとなっています。紅芯大根のピンク色やかぼちゃの黄色、グリーンリーフレタスの深緑が軽やかな春の季節にぴったりです。4月の新生活やお花見、5月のゴールデンウィーク、こどもの日、母の日など特別なイベントが多いこの時期に、春色のサラダで食卓を彩ります。

本商品では、よりおいしい春キャベツをお届けするため、出荷組合（産地）と契約し、数ある品種の中から厳選した春キャベツを使用します。九州エリアでは、販売期間中は九州産の春キャベツのみを使用します。

春キャベツは、葉の巻きがゆるくて柔らかく、みずみずしいのが特長で、サラダなどの生食に適しています。



<春キャベツ>

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 春キャベツミックス
内容量	140g
参考小売価格(税込)	213円
対象地域	全国（北海道、沖縄県を除く）
販売期間	2024年3月20日（水）～5月14日（火）※
URL	https://www.saladclub.jp/special/season_salad/

※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。

【契約産地】

<友菜会（神奈川県）について>

神奈川県の大磯半島の先端、大磯市は温暖な海洋性気候を活かした路地野菜の産地です。大根、春キャベツを中心に栽培面積10haの野菜を旬の季節に生産、出荷しています。大磯において春キャベツは半世紀を越えて栽培され続けている伝統の一品となっております！



<新宮青果（長崎県）について>

年間を通して、キャベツ・レッドキャベツ・胡瓜・大根・玉ねぎ・さつまいもの栽培をしております。また、大型冷蔵庫を完備しており、安定供給に努めております。



<太陽ファーム（宮崎県）について>

宮崎県の南に位置する都城市にあり、南九州の温暖な気候を利用して一年を通して野菜栽培が可能な土地です。自社農場約30ha、契約農場約250haの規模でキャベツや甘藷、玉葱、人参、大根等の露地野菜を中心に栽培しています。



【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ 春キャベツミックス」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2024年3月13日(水)から掲載予定です。ひと手間加えることで、さらに華やかなサラダになります。

しらすとしば漬けの春キャベツサラダ

5分で簡単に作れるので、野菜でもう1品ほしいときにもおすすめです。ごまドレッシングの甘味と、しば漬けの酸味がアクセントになる和風サラダです。



【材料】 (3人前 / 調理時間: 約5分)

◆旬を味わうサラダ 春キャベツミックス	1袋
しらす干し	50g
しば漬け	15g
キューピー 深煎り胡麻ドレッシング	適量

【作り方】

- ① しば漬けはみじん切りにする。
- ② ボウルに「サラダクラブ 旬を味わうサラダ 春キャベツミックス」、①、しらす干し、ドレッシングを入れて和え、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17,995店(2023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 2022年12月-2023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肥料の材料にし、それをもとに作られた肥料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