



No. 23

2021年10月28日

冬が旬の“紅芯大根”を使った、クリスマスや年末年始にもぴったりのサラダ  
**「旬を味わうサラダ 冬の紅芯大根ミックス」**

～2021年11月1日(月)から期間限定で販売～

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、2021年11月1日(月)から2022年1月18日(火)までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 冬の紅芯大根ミックス」（160g/税込213円）を発売します。



<旬を味わうサラダ 冬の紅芯大根ミックス>

5分で行える！簡単アレンジサラダ



アレンジレシピ「ハニージンジャーマヨサラダ」

「旬を味わうサラダ 冬の紅芯大根ミックス」は、季節を感じられる野菜を使用した2～3人前の「旬を味わうサラダシリーズ」の冬季限定商品です。「旬の野菜をおいしい時期に食べていただきたい」という想いで開発しました。冬野菜で人気の大根をベースに、国産の紅芯大根やグリーンリーフレタスをミックスしています。冬に旬を迎える紅芯大根は、大根特有の辛みが少なく、鮮やかなピンク色とシャキッとした歯ごたえが特長です。また、紅芯大根のカットをいちよう切りにしたことで、食卓に映える紅色の彩りとパリッとした食感が楽しめます。さらに、昨年からのパッケージデザインもリニューアルし、表面の2次元コードからサラダクラブホームページのアレンジレシピのページに飛べるようにしました。普段の食事だけでなく、クリスマスや年末年始など特別な食卓にもぴったりの華やかなサラダです。

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 冬の紅芯大根ミックス
内容量	160g
参考小売価格(税込)	213円
販売地域	全国(北海道、沖縄県を除く)
販売期間	2021年11月1日(月)～2022年1月18日(火)
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/products/bag9/redradish_mix_salad.html">https://www.saladclub.jp/products/bag9/redradish_mix_salad.html</a>

## 【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ 冬の紅芯大根ミックス」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2021年10月28日(木)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。

### ハニージンジャーマヨサラダ

調味料を混ぜるだけの簡単サラダです。おろししょうがは、チューブ入りのものを使えば時短になります。また、はちみつを入れることでマイルドな味に仕上がります。



【材料】 (2~3人前 / 調理時間：約5分)

◆旬を味わうサラダ 冬の紅芯大根ミックス	1袋
マヨネーズ	大さじ2
おろししょうが(チューブ入り)	大さじ1
はちみつ	小さじ2

#### 【作り方】

- ① ボウルにマヨネーズ、おろししょうが、はちみつを入れて混ぜる。
- ② ①に「旬を味わうサラダ 冬の紅芯大根ミックス」を入れ、軽く和えたらお皿に盛りつけて完成！

## ■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16,030店(2020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 2020年1月-2020年12月)

## ■当社の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化して生産者に売却し、その肥料を介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