



増量企画の実施により、持続可能な農業やフードロス削減を促進
「千切りキャベツ ビッグパック」「ミックスサラダ ビッグパック」
九州エリア限定で20%増量

～期間中は九州産キャベツを100%使用し、産地を応援！～

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、2022年2月1日（火）から2月25日（金）までの期間、九州エリア限定で「千切りキャベツ ビッグパック」「ミックスサラダ ビッグパック」を20%増量して販売します。また、期間中は、商品に配合しているキャベツを全て九州産に切り替えます。



<千切りキャベツ ビッグパック>



<ミックスサラダ ビッグパック>

本企画は、長崎県「有限会社アラキファーム」様、熊本県「株式会社フレッシュダイレクト」様、鹿児島県「鹿児島くみあい食品株式会社」様の協力のもと、日頃よりサラダクラブの商品をご利用いただいているお客さまに感謝の気持ちを込めて実施します。

九州は、冬にキャベツの出荷の最盛期をむかえます。しかし、豊作になることで、野菜の産地廃棄が増えてしまう、いわゆるフードロスに陥る可能性があります。また、野菜の相場が下落することで、産地は安値での販売を迫られる状況になるため、生産体制の維持も困難になり次年度の生産量の縮小が懸念されます。

サラダクラブでは、「社会・地球環境への貢献」というスローガンのもと、持続可能な農業やSDGsといったサステナビリティに関する取り組みを強化しています。産地との長年の安定的な取引や増量企画などを実施することで、より良い関係性が構築でき、工場への産地直送や商品の品位向上、原料の安定供給に繋がっています。増量企画の実施により、産地の持続的な生産体制の維持や産地廃棄（フードロス）削減の支援を行います。

また、サラダクラブは、キャベツの年間使用量が国内トップの企業であり、使用野菜の約55%をキャベツが占めています。加えて、野菜になるべくダメージを与えないようにする洗浄方法「野菜にやさしい製法」（特許 4994524 号）や、ふんわり美味しい千切りキャベツになるように切り方を工夫するなど、製法にもこだわっています。是非このお得な機会にサラダクラブのパッケージサラダをお楽しみください。

【企画概要】

内容	① 「千切りキャベツ ビッグパック」「ミックスサラダ ビッグパック」を20%増量 ② 使用するキャベツを全て九州産に切り替え
対象地域	福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県
内容量	千切りキャベツ ビッグパック (336g) ミックスサラダ ビッグパック (264g)
参考小売価格(税込)	204 円
販売期間	2022 年 2 月 1 日 (火) ~ 2 月 25 日 (金) ※

※ 悪天候などにより影響を受けた場合は販売期間が短くなる可能性があります。

■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)

■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