



No. 17

2022年7月6日

柔らかく甘みのある「孺恋高原キャベツ」をパッケージサラダで手軽に

「孺恋高原キャベツミックス」を新発売

～関東・甲信越エリアで期間限定～

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、関東・甲信越エリア限定で、2022年7月16日（土）から8月10日（水）の期間限定で、「孺恋高原キャベツ」を使用した「孺恋高原キャベツミックス」（165g/税込170円）を新発売します。



＜孺恋高原キャベツミックス＞

孺恋村のご当地グルメ！



アレンジレシピ「キャベツそば」

サラダクラブでは、契約産地と協力した企画や商品開発を強化しています。今回は、契約産地としてキャベツを供給いただいている「JA 孺恋村」の協力のもと、「孺恋高原キャベツ」の出荷がピークを迎える8月にかけて「孺恋高原キャベツミックス」を発売します。

「孺恋高原キャベツミックス」は、群馬県吾妻郡孺恋村の特産品である「孺恋高原キャベツ」を使用した期間限定商品です。柔らかく甘みがある「孺恋高原キャベツ」の特長を活かすため、キャベツを厚めにカットしています。紅芯大根、人参、かぼちゃを彩りよく配合し、野菜本来の甘みを存分に感じていただけるサラダに仕立てました。

「孺恋高原キャベツ」は、昼夜の温度差と高原特有の朝露により柔らかく、みずみずしくシャキシャキとした食感が特長です。孺恋村は、夏秋のキャベツ出荷量が全国1位で、7月から10月末にかけて約1億5000万個ものキャベツが作られています※1。

※1 JA 孺恋村ホームページより。 https://jatsumagoi.jp/agri/info_about.html

【商品概要】

商品名	孀恋高原キャベツミックス
内容量	165g
参考小売価格(税込)	170円
販売地域	関東・甲信越エリア
販売期間	2022年7月16日(土)~8月10日(水) ※2
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag7/tsumagoi_cabbage_mix.html

※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】

「孀恋高原キャベツミックス」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2022年7月6日(水)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。

キャベツそば

孀恋村のご当地グルメであるキャベツそばをパッケージサラダで簡単に作れます。キャベツのシャキシャキ食感とそばの相性がいい1品です。



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約10分)

◆孀恋高原キャベツミックス	1袋
そば	2玉
豚肉(しゃぶしゃぶ用)	150g
梅干し(塩漬)	4個
めんつゆ(ストレート)	適量

【作り方】

- ① そばは袋の表示通りゆで、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ② 豚肉はひと口大に切り、沸騰直前のお湯でさっとゆで、水にとって水気をよくきる。
- ③ ①をお皿に盛りつけ、その上に「サラダクラブ 孀恋高原キャベツミックス」、②の順にのせてめんつゆをかけ、梅干しを添えて完成!

孀恋高原キャベツのナムル風サラダ

太めにカットしたキャベツの食感を活かした1品です。味つけはチョレギサラダドレッシングでも代用が出来ます。



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約5分)

◆孀恋高原キャベツミックス	1袋
わかめ	30g (戻し)
千切りキャベツにあえるたれ 香ばしねぎ塩	3個

【作り方】

- ① ボウルに「サラダクラブ 孀恋高原キャベツミックス」、わかめを入れ、「サラダクラブ 千切りキャベツにあえるたれ 香ばしねぎ塩」で和えて味をなじませる。
- ② お皿に①を盛りつけて完成!

■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16,838店(2021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12月-2021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や廃棄物を低減し、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物の削減。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物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