



No. 14

2023年5月17日

3か月で約53万パックを売り上げた大人気商品が今年も登場

**「旬を味わうサラダ 青じそミックス」**

～愛知県産の「青じそ」をたっぷり5枚分使用～

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5月25日（木）から8月31日（木）までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 青じそミックス」（100g/税込213円）を発売します。



＜旬を味わうサラダ 青じそミックス＞

アレンジレシピ  
「ざく切りトマトとさばの青じそサラダうどん」

「旬を味わうサラダ」シリーズは、季節を感じられる野菜を使用した2～3人前の期間限定商品です。「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。

「旬を味わうサラダ 青じそミックス」は、和のハーブとも呼ばれ、清涼感のある香りが特長の青じそを約5枚分使用し、大根、レタス、紅芯大根、グリーンリーフレタスを配合した、さっぱりとした味わいのサラダです。昨年初めて発売したところ、3か月で約53万パックを売り上げ、「青じその風味がしっかり感じられる」「青じそ好きにうれしい商品」といったお声を多数いただくなどご好評いただいたため、今年も期間限定で発売します。

本商品は、生産量日本一である愛知県の指定産地で生産された青じそのみを使用しています。また、青じそはカット後に変色しやすいため、パッケージサラダに使用することは難しい野菜とされていますが、変色を抑える当社独自の製法技術により商品化を実現しました。青じそのさわやかな香りが楽しめる本商品は、ジメジメする梅雨の時期や、暑さで食欲が落ちてしまいがちなこれからの季節におすすめです。

## <生産者からのメッセージ>

東三温室園芸農業協同組合

「『愛経1号』という愛知県独自の品種を栽培しています。  
香り高く、柔らかな青じそを楽しんでください！」



豊橋温室園芸農業協同組合

「香りが強く柔らかい葉の品種を選んで、安全で安心な栽培を心掛けています。他のサラダ野菜との爽やかなコラボを味わってください！」



### 【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 青じそミックス
内容量	100g
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	2023 年 5 月 25 日(木)～8 月 31 日(木)
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/products/bag9/green_perilla_mix.html">https://www.saladclub.jp/products/bag9/green_perilla_mix.html</a>

### 【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ 青じそミックス」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 2023 年 5 月 17 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。

## ざく切りトマトとさばの青じそサラダうどん

しっかり栄養がとれるサラダうどん。さっぱりしたものが食べたい時期におすすめです。



【材料】（2人前 / 調理時間：約10分）

◆旬を味わうサラダ 青じそミックス	1袋
うどん	2玉
トマト	1個
さば水煮缶	1缶
A：めんつゆ(2倍濃縮)	大さじ4
A：オリーブ油	小さじ3
A：塩	少々

### 【作り方】

- ① うどんは袋の表示通りに加熱し、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ② トマトはざく切りにする。
- ③ ポウルに②・汁気を切ったさば水煮缶を入れ、Aを加え和える。
- ④ お皿に①・「旬を味わうサラダ 青じそミックス」を盛り付け、③をかけて完成！

## ■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