



7月10日から8月31日の期間は旬の「孺恋高原キャベツ」を使用
「ミックスサラダ スーパービッグ」
関東エリアに定番商品として新登場

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7月10日（月）から、「ミックスサラダ スーパービッグ」を関東エリアで発売します。また、7月10日（月）～8月31日（木）の期間は特別に、配合しているキャベツを全て群馬県吾妻郡孺恋村の特産品である「孺恋高原キャベツ」に切り替えて販売します。



「ミックスサラダ スーパービッグ」

孺恋高原キャベツを使用した
「ミックスサラダ スーパービッグ」

孺恋高原キャベツの生産地

「ミックスサラダ」は、千切りにしたキャベツをメインに、レタス、人参、レッドキャベツを彩りよく配合した人気商品です。今回、「ミックスサラダ」の3.6倍の内容量でお得な「ミックスサラダ スーパービッグ」（360g）を関東エリアで発売します。大人数のご家庭やホームパーティーやキャンプなどのほか、ストックとしてもおすすめです。

さらに、7月10日（月）～8月31日（木）までは、配合しているキャベツを全て「孺恋高原キャベツ」に切り替えます。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、出荷がピークを迎える8月にかけて、旬の「孺恋高原キャベツ」の美味しさを味わっていただきたいとの想いで企画しました。

「孺恋高原キャベツ」は、朝と夜の気温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

サラダクラブでは、旬の時期に合わせて産地を変えながら野菜を調達する「産地リレー」を組んでいます。日本全国にある約 400 の契約産地から常に新鮮な野菜が調達できるよう取り組んでおり、一年を通して全国のお客様へパッケージサラダをお届けしています。今後も、日本各地の契約産地と協力した企画や商品開発を強化し、地産地消に貢献する商品などをご提供していきます。

【商品概要】

商品名	ミックスサラダ スーパービッグ
内容量	360g
参考小売価格(税込)	322 円
販売地域	東京、千葉、埼玉、神奈川、群馬、栃木、茨城、山梨、新潟県
販売開始	2023 年 7 月 10 日 (月)

【「ミックスサラダ」のラインナップ】



「ミックスサラダ スーパービッグ」
(360g/322 円)



「ミックスサラダ ビッグパック」
(220g/204 円)



「ミックスサラダ」
(100g/108 円)

【特別“地産地消”企画概要】

内容	配合しているキャベツを全て「孺恋高原キャベツ」にして販売※ ²
販売期間	2023 年 7 月 10 日 (月) ~ 8 月 31 日 (木) ※ ³

※² 配合野菜のうち、キャベツは 100%「孺恋高原キャベツ」を使用しますが、レッドキャベツは「孺恋高原キャベツ」でない場合があります。

※³ 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。

■「ミックスサラダ」は鮮度が長持ち、まとめ買いにもおすすめ

「ミックスサラダ」(ビッグパック、スーパービッグ含む)は、「千切りキャベツ」の消費期限延長で確立したキャベツの洗浄技術を他の野菜にも応用することで消費期限の延長に成功し、2021 年 3 月から加工日+5 日間になりました。「ミックスサラダ」は「千切りキャベツ」と並び、当社のパッケージサラダで最も消費期限が長い商品です。ご家庭の冷蔵庫でより長く保管できるため、まとめ買いしやすく便利です。

詳細は下記リリースをご確認ください

◇「やさしい洗浄により、野菜へのダメージを軽減 「ミックスサラダ」の消費期限を 1 日延長 加工日に加え 5 日間に ~中部・中四国から順次販売エリアを拡大~」

https://www.saladclub.jp/company/press/release_20210310.html

■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