



No. 30

2023年12月7日

パッケージサラダに最適な使い切りドレッシングに新たな味が登場
「**チョレギサラダドレッシング**」を新発売

～ 12月13日(水)から全国で販売開始 ～

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12月13日（水）から、「チョレギサラダドレッシング」（20ml/税込46円）を全国で新発売します。



<チョレギサラダドレッシング>



アレンジレシピ
「厚揚げのチョレギサラダ」

「チョレギサラダドレッシング」は、パッケージサラダをより美味しく、楽しく食べていただきたいという想いで開発したパキッテドレッシングシリーズの新商品です。ごま油、ねぎ、にんにくのkokouとうまみが特長で、チルドタイプならではの製法を用いて加熱を最小限に留め、素材の味わいと香りを大事に仕立てました。さらに、粒ごま、のり、ねぎなど、チョレギサラダに使う具材を加えているため、お好みの野菜にかけるだけでチョレギサラダが簡単に完成します。

また本シリーズは、手を汚すことなく簡単に片手で扱えるパキッテ容器を使用し、1食分のサラダにぴったりな使い切りサイズなので、ご家庭だけでなく職場や学校など様々な食事のシーンでパッケージサラダを楽しんでいただけます。



【商品概要】

商品名	チョレギサラダドレッシング
内容量	20ml
参考小売価格(税込)	46円
賞味期限	冷蔵6ヵ月
販売開始	2023年12月13日(水)
販売地域	全国
URL	https://www.saladclub.jp/products/dressing2/dpj_choregi.html

「チョレギサラダドレッシング」を使ったアレンジレシピをサラダクラブホームページにて、2023年12月7日(木)から掲載予定です。 (<https://www.saladclub.jp/recipe/>)

厚揚げのチョレギサラダ

香ばしく焼いた厚揚げで食べ応え満点のチョレギサラダ。韓国のりの旨味が効いたおかずにもおつまみにもなるサラダです。



【材料】 (3人前 / 調理時間: 約10分)

◆1/2日分の野菜がとれる赤紫の野菜ミックス	1袋
厚揚げ	1/2枚
韓国のり(8切り)	適量
ごま油	小さじ2
◆チョレギサラダドレッシング	適量

【作り方】

- ① 厚揚げは8mm幅の短冊切りにする。
- ② 熱したフライパンにごま油をひき①をこんがり焼く。
- ③ 韓国のりは手でちぎる。
- ④ ボウルに「1/2日分の野菜がとれる赤紫の野菜ミックス」、②、③を入れて軽く和え、お皿に盛りつけたらチョレギサラダドレッシングをかけて完成!

玉ねぎとおぼろ豆腐のチョレギ風サラダ

口当たりのよいおぼろ豆腐をチョレギサラダ仕立てでいただきます。



【材料】 (1~2人前 / 調理時間: 約5分)

◆カラダがよろこぶサラダ たっぷり玉ねぎ	1袋
◆チョレギサラダドレッシング	1個
おぼろ豆腐	1パック

【作り方】

- ① お皿に「カラダがよろこぶサラダ たっぷり玉ねぎ」を盛りつけ、スプーンですくったおぼろ豆腐をのせる。
- ② ①に「チョレギサラダドレッシング」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