



パッケージサラダで食卓を華やかに演出！

「クリスマスに作ろう リースサラダ」

～パッケージサラダの最需要期、クリスマスの季節限定商品～

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16日（土）から12月25日（月）までの期間限定で、「クリスマスに作ろう リースサラダ」（170g/税込429円）を発売します。



クリスマスの食卓を
簡単な盛り付けで華やかに♪



<クリスマスに作ろう リースサラダ>

「クリスマスに作ろう リースサラダ」は、クリスマスの人気メニュー「リースサラダ」を作るのにおすすめの大容量サラダです。毎年クリスマスの時期に、季節感のある特別なサラダを召し上がっていただきたいという想いから、期間限定で販売しています。手軽にサラダメニューを作ることができるパッケージサラダは、ホームパーティーなど人が集まる機会が多いクリスマスシーズンが年間で最も需要が高まります。

本商品は、ボリュームのあるグリーンリーフレタスをメインに、ゴマのような香りとピリッとした辛味が特長のセルバチコやトレビス、パプリカなど7種類の野菜を配合し風味豊かなサラダに仕上げました。お皿にたっぷりのサラダを円形に盛り、お好みの食材を自由に飾り付けるだけで簡単にリースサラダが完成し、食卓をより一層クリスマスらしく演出します。

【商品概要】

商品名	クリスマスに作ろう リースサラダ
内容量	170g
参考小売価格(税込)	429円
販売地域	全国（沖縄県をのぞく）
販売期間	2023年12月16日（土）～2023年12月25日（月）
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag8/christmas_wreath_salad.html

【アレンジレシピ】

「クリスマスに作ろう リースサラダ」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 12 月 12 日(火)から掲載予定です。ひと手間加えることで、さらに華やかなサラダになります。

赤のリースサラダ

クリスマスカラーの赤の食材をたっぷり使ったリースサラダです。ジャムを使ったドレッシングはローストビーフなどのお肉を使ったサラダにぴったりです。

【材料】 (4 人前 / 調理時間 : 約 10 分)



◆クリスマスに作ろうリースサラダ	1 袋
ローストビーフ	8 枚
トマト	1/2 個
ドライクランベリー	小さじ 2
A:オリーブ油	大さじ 1
A:アヲハタ 5 5 ブルーベリー	小さじ 2
A:酢	小さじ 2
A:塩	小さじ 1/3

【作り方】

- ① トマトは半分にスライスする。
- ② A はよく混ぜあわせる。
- ③ お皿に「クリスマスに作ろうリースサラダ」をリース状に盛りつける。
- ④ ③の内側に①とローストビーフを交互に並べる。
- ⑤ ドライクランベリーを散らし、②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