



No. 8

2025 年 5 月 8 日

大人気商品が今年も期間限定で登場！

「旬を味わうサラダ 青じそミックス」

～夏の人気香味野菜 1 位※の「青じそ」を使用～

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：新谷昭人、本社：東京都調布市）は、2025 年 5 月 15 日（木）から 8 月 31 日（日）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 235 円）を全国（北海道・沖縄県を除く）で発売します。



＜旬を味わうサラダ 青じそミックス＞



＜青じそ香る豆腐サラダ＞

「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、2022 年より毎年発売している人気商品です。昨年についても、初めて発売した 2022 年比で約 7 万パック多く売り上げ大変ご好評いただいたため、今年も期間限定で発売いたします。本商品は、青じそ他に大根、レタス、紅芯大根、グリーンリーフレタスを配合しています。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 枚分使用しており、爽やかな香りが楽しめます。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。

さっぱりとした味わいが特長の本商品はジメジメとした梅雨時や、暑さで食欲が落ちやすいこれからの季節にぴったりです。サラダとしてそのまま楽しめるのはもちろん、麺料理に加えたり、いつものお料理にひと工夫加えるアレンジにもおすすめです。

【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)	235 円
販売地域	全国（北海道・沖縄県を除く）
販売期間	2025 年 5 月 15 日（木）～8 月 31 日（日）
URL	https://www.saladclub.jp/special/season_salad/

【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 2025 年 5 月 8 日(木)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

青じそ香る豆腐サラダ

さっぱりしたものが食べたいこのからの時期におすすめです。



【材料】(2～3 人前 / 調理時間：約 5 分)

◆旬を味わうサラダ 青じそミックス	1 袋
絹ごし豆腐	1/4 丁
ミニトマト	3 個
キューピー テイスティドレッシング	適量
和風香味たまねぎ	

【作り方】

- ① 絹ごし豆腐は水きりし、食べやすい大きさに切る。
- ② ミニトマトは半分に切る。
- ③ お皿に「旬を味わうサラダ 青じそミックス」、①、②を盛りつけ、ドレッシングをかけて完成！

青じそが香るツナキムチのサラダそうめん

キムチの漬け汁やツナ缶のオイルはうまみがたっぷり。麺や野菜と絡めてムダなく調理！暑い夏にさっぱりと食べやすい、野菜たっぷりサラダ麺です。



【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
そうめん	2 束
ゆでたまご	2 個
ツナ缶	1 缶
白菜キムチ	150g
白ごま	適量
マヨネーズ	適量

【作り方】

- ① そうめん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 ゆでたまごは半分に切る。
- ③ お皿に①を盛りつけ、「旬を味わうサラダ 青じそミックス」、②をのせる。
- ④ ③にツナ、白菜キムチをそれぞれ汁ごとのせ、白ごまをふってマヨネーズをかけたら完成！

※夏に人気の薬味・香味野菜ベスト10（サラダクラブ調べ）

順位	薬味・香味野菜
1	青じそ（大葉）
2	みょうが
3	小ねぎ
4	しょうが
5	にんにく
6	三つ葉
7	生姜の甘酢漬け（ガリ）
8	青唐辛子
9	レモン（皮）
10	バジル

■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 18,380 店（2024 年 12 月現在）となっています。

* マクロミル QPR（サラダメーカー別 2024 年 3 月-2025 年 2 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。

＜本件に関する問い合わせ先＞

株式会社サラダクラブ 広報担当 吉田

TEL. 03-5384-7690（直通） FAX. 03-5384-7805

〒182-0002 東京都調布市仙川町 2-5-7

<https://www.saladclub.jp> E-mail. info@saladclub.jp

＜お客様からの問い合わせ先＞

お客様相談室 TEL. 0120-662-831