



No. 10

2025 年 5 月 22 日

サラダクラブ史上最も細い千切りキャベツ！
「ふわふわキャベツ」がリニューアルして新登場
～6 月 1 日(日)から全国で発売～

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 6 月 1 日(日)から、キャベツを極限まで細く切った人気商品「千切りキャベツ 極細カット」をリニューアルし、「ふわふわキャベツ」（90g/税込 130 円）として、全国（北海道・沖縄県を除く）で新発売します。



<ふわふわキャベツ>

昨年9月に発売した「千切りキャベツ 極細カット」は、ふわふわとした食感が楽しめるようにキャベツを極限まで細く切った千切りキャベツです。発売以降、累計12万パックを売り上げ、本年2月時点でリピート率約20%を突破するなどご好評いただき、サラダクラブパートナー※からは、「ふわふわでおいしい」「自分ではカットできない細さ」などといったお声をいただいています。
※サラダクラブの商品を愛用いただいているファンのコミュニティ。ファンを深く知り、共創していくことを目的として2022年に設立しました。

今回新登場する「ふわふわキャベツ」は、定番の千切りキャベツとの差別化をはかるため、一番の特長である「ふわふわ」を商品名に入れリニューアルしました。また、パッケージサラダの購入が初めてのお客様にも分かりやすく、手に取っていただきやすいよう特長をアイコンで表現し、パッケージデザインも変更しました。

当社定番の千切りキャベツは創業開始の 1999 年より販売しているロングセラー商品です。本商品は長年培ってきた加工技術によって、“千切りキャベツ”の約1/2のカットサイズを実現し、細さとボリュームのバランスにこだわりました。とんかつやフライなどの揚げ物の付け合せなど、様々な料理のアレンジが可能です。

【商品概要】

商品名	ふわふわキャベツ
内容量	90g
参考小売価格(税込)	130 円
販売地域	全国（北海道・沖縄県を除く）
販売開始	2025 年 6 月 1 日(日)
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag7/shredded_cabbage_fuwafuwa.html

【アレンジレシピ】

「ふわふわキャベツ」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 6 月 1 日(日)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。

カキフライのふわふわキャベツ添え

お店で切ったようなふわふわキャベツとカキフライの組み合わせが、相性抜群の一皿です。



【材料】（2 人前 / 調理時間：約 5 分）

◆ふわふわキャベツ	1 袋
カキフライ(市販品)	6 個
キューピー具だくさんタルタル	適量
パセリ	適量
レモン	適量

【作り方】

- ①カキフライを、オーブントースターであたためる。
- ②①と「ふわふわキャベツ」をお皿に盛りつける。
- ③キューピー具だくさんタルタル、レモン、パセリを添えて完成！

薬味キャベツ

付け合わせとしてもサラダとしてもいただける一品です。さわやかな風味と食感を楽しめます。



【材料】（1～2 人前 / 調理時間：約 5 分）

◆ふわふわキャベツ	1 袋
青じそ	10 枚
しょうが	1 片
キューピー マヨネーズ	適量

【作り方】

- ①青じそ・しょうがは千切りにする。
- ②ボウルに「ふわふわキャベツ」・①を入れ全体をざっくり混ぜる。
- ③お皿に盛りつけて、キューピー マヨネーズを添えて完成！

■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 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