



No. 16

2025 年 7 月 15 日

累計 16 万パックを売り上げた人気商品
「ふわふわキャベツ」期間限定 20g 増量でお得に
～キャベツの日(8 月 2 日)に合わせて実施～

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 7 月 19 日（土）から 8 月末の期間限定で、「ふわふわキャベツ」を 20g 増量して全国（北海道・沖縄県を除く）で販売します。



<ふわふわキャベツ>



アレンジレシピ「薬味キャベツ」

サラダクラブは、8 月 2 日の「キャベツの日」に合わせて、本年 6 月 1 日発売の「ふわふわキャベツ」の 20g 増量企画を実施します。これまでご利用したことのないお客様にも、お得に試せるこの機会に、ぜひ本商品の魅力を実感していただきたいと考え、本企画を実現します。

「ふわふわキャベツ」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。本年 6 月に「ふわふわキャベツ」としてリニューアル発売するまでは、2024 年 9 月に「千切りキャベツ極細カット」として発売をしていました。発売以降、累計約 16 万パックを売り上げ、さらにサラダクラブパートナー※1からも「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くなど、大変ご好評いただいております。

細さとボリュームのバランスにこだわったふわふわキャベツは、とんかつやフライなどの揚げ物の付け合せのほかにも、様々な料理のアレンジが可能です。

【企画概要】

内容	「ふわふわキャベツ」を 20g 増量
内容量	110g（通常 90g）
参考小売価格（税込）	129 円 ※価格変更はありません
販売地域	全国（北海道・沖縄県を除く）
販売期間	2025 年 7 月 19 日（土）～8 月末頃まで※2

※1 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。

※2 悪天候などにより影響を受けた場合は販売期間が短くなる可能性があります。

あえるだけで簡単一品！「ふわふわキャベツ」のアレンジレシピ

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！

千切りキャベツのちりめん山椒和え

ふわふわキャベツならではの食感を活かした和え物です。キャベツが極細なのでオイルや水分なしでもおいしい和え物になります。



【材料】（1～2 人前 / 調理時間：約 5 分）

◆ふわふわキャベツ	1 袋
ちりめん山椒	大さじ 3

【作り方】

- ① ボウルに「ふわふわキャベツ」・ちりめん山椒を入れ和える。
- ② ①をお皿に盛りつけて、完成！

ふわふわキャベツのオイルがけやっこ

熱したオイルで少ししんなりしたふわふわキャベツを豆腐と合わせて楽しめます。



【材料】（2人前 / 調理時間：約5分）

◆ふわふわキャベツ	1袋
木綿豆腐	1丁
ごま油	大さじ3
しょうゆ	適量
粗びき黒こしょう	少々

【作り方】

- ① 木綿豆腐は半分に切る。
- ② お皿に①・「ふわふわキャベツ」を盛りつける。
- ③ フライパンにごま油を入れ中火で熱し煙が出てきたら火をとめて、②の千切りキャベツの部分にかける。
- ④ 粗びき黒こしょうをふり、しょうゆをかけて完成！

■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