



やさしい洗浄により、野菜へのダメージを軽減
「ミックスサラダ」の消費期限を1日延長
加工日に加え5日間に

～中部・中四国から順次販売エリアを拡大～

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、2021年3月12日（金）出荷分より、「ミックスサラダ」「ミックスサラダ ビッグパック」の消費期限を1日延長し、中部エリアと中四国エリアから順次販売を開始します※¹。

※¹ 北海道・東北・関西・九州は4月17日（土）出荷分より開始。関東は8月以降を予定。



<ミックスサラダ>



<ミックスサラダ ビッグパック>

サラダクラブでは、「野菜本来の抵抗力を活かし、なるべくダメージを与えないように洗浄すること」や「10℃以下の低温流通管理（コールドチェーン）」など、パッケージサラダの鮮度を維持する技術の確立に取り組んできました。

2019年4月※²には、「野菜にやさしい製法（特許4994524号）」を改良し、「炭酸水製法」による野菜へのダメージをさらに抑えながら洗浄する技術の確立により、主力商品である「千切りキャベツ」の消費期限を1日延長し、加工日に加え5日間となりました。

※² 関西・九州（沖縄県を除く）は2019年8月24日（土）出荷分より延長。

今回、「千切りキャベツ」の消費期限延長で確立したキャベツの洗浄技術を他の野菜にも応用することで、同じく主力商品である「ミックスサラダ」の消費期限の1日延長にも成功し、加工日に加え5日間となりました。

消費期限延長により、お客さまにとっては、まとめ買いして冷蔵庫にストックしやすくなります。消費期限延長（加工日+5日）により、「千切りキャベツ」は出荷数が約20%※³、「千切りキャベツ ビッグパック」は約40%伸長※³しており、コロナ禍でうちで食事をする機会が増える中、利便性の高い商品としてさらなる需要の拡大が期待できます。また、販売店にとっては、売れ残りによる廃棄ロスや売り切れによる販売機会ロスの低減に繋がります。

※³ 2019年4月～2020年12月と2018年4月～2019年12月の比較。

今後も、サラダクラブは技術や品質の向上に努めると同時に、安心して食べられる、新鮮で美味しいパッケージサラダの開発を進めていきます。

【概要】

対象商品名	ミックスサラダ	ミックスサラダ ビッグパック
内容量	100g	220g
参考小売価格(税抜き)	100 円	189 円
販売地域	中部、中四国	
出荷開始	2021 年 3 月 12 日 (金) ※ ¹	
内容	対象商品の消費期限を 1 日延長 (加工日に加え 5 日間)	

【当社パッケージサラダの消費期限】

今回の消費期限延長により、当社パッケージサラダの消費期限は下記となります。

商品名	消費期限
「千切りキャベツ」 「千切りキャベツ ビッグパック」 「千切りキャベツ スーパービッグ」 「ミックスサラダ」 「ミックスサラダ ビッグパック」	加工日に加え 5 日間
その他全商品	加工日に加え 3 日間

■炭酸水製法について

「野菜にやさしい製法」を改良し、カット後の洗浄に弱酸性の炭酸水を使う洗浄方法のことで、炭酸水製法を行うことで、野菜にかかるダメージをさらに減らすことが可能になります。これにより「千切りキャベツ」と「ミックスサラダ」(ビッグパック含む)の消費期限を 1 日延長 (加工日+5 日) にすることができました。

野菜にやさしい製法 (特許 4994524 号) とは

キャベツになるべくダメージをあたえないようにする洗浄方法です。キャベツは、カット前とカットした後の 2 回洗浄を行い、カット後の洗浄はカット前より野菜にやさしい洗浄を行うことで、野菜にかかるダメージを減らしています。「野菜にやさしい製法」の確立により、2015 年 4 月に、「千切りキャベツ」と「ミックスサラダ」(ビッグパック含む)の消費期限を 1 日延長 (加工日+4 日) しています。

■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、色々な種類の野菜を組み合わせ、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 16,030 店 (2020 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 2020 年 1 月-2020 年 12 月)

<お客様からの問い合わせ先>
お客様相談室 TEL.0120-662-831