



業界最長クラス！消費期限、加工日+7日間を実現！  
**加熱用カット野菜「炒めるキャベツ」を新発売**

～2022年3月1日(火)から全国で販売開始～

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、2022年3月1日(火)から、加熱用カット野菜「炒めるキャベツ」（200g/税込108円）を全国で新発売します。

「炒めるキャベツ」は、炒め用に開発した加熱用カット野菜です。炒め料理に適したサイズにカットしており、キャベツ本来の味わいと食感が楽しめます。

当社が実施している野菜とサラダに関する年次調査「サラダ白書 2021」によると、コロナ禍で食べる量が増えた野菜と料理によく使うようになった野菜で、1位が「キャベツ」という結果になりました※1。本商品は、サラダだけでなく、様々な調理法でキャベツをたくさん食べていただきたいという想いを込めて開発しました。

※1 サラダ白書 2021の詳細は、下記プレスリリースをご参照ください。

[https://www.saladclub.jp/company/press/release\\_20210714\\_2.html](https://www.saladclub.jp/company/press/release_20210714_2.html)



また、「サラダ白書 2021」によると、家庭で気を付けているフードロス対策に「使う分、食べられる量だけ買う」が43.1%で最も多く、3割以上が「日持ちする商品を購入」しているという結果になりました※1。本商品は、千切りキャベツの鮮度保持延長に用いた技術※2を応用することで、業界最長クラスの消費期限7日間（加工日+7日間）を実現したカット野菜です。週に1度の買い物で冷蔵庫にストックでき、まとめ買いにも最適です。洗う・切るといった調理の手間を省きたい方だけでなく、食材を無駄にしたい方にもおすすめです。

※2 詳細は、プレスリリース([https://www.saladclub.jp/company/press/release\\_20190408.html](https://www.saladclub.jp/company/press/release_20190408.html))をご参照ください。

当社は今後も、加熱商品を強化していくとともに、カット野菜の新たな価値を食卓に提案してまいります。

【商品概要】

商品名	炒めるキャベツ
内容量	200g
参考小売価格(税込)	108円
対象地域	全国（北海道、沖縄県を除く）
販売開始	2022年3月1日(火)
消費期限	加工日に加え7日間
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/products/bag10/stirfried_cabbage.html">https://www.saladclub.jp/products/bag10/stirfried_cabbage.html</a>

## 【アレンジレシピ】

「炒めるキャベツ」を使ったアレンジレシピをサラダクラブホームページにて、2022年2月9日(水)から掲載予定です。 (<https://www.saladclub.jp/recipe/>)

### キャベツたっぷりソース焼きそば

たっぷりのキャベツを使用したボリューム満点のソース焼きそばです。



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約15分)

◆炒めるキャベツ	1袋
豚ばら肉(薄切り)	160g
焼きそば	2玉
サラダ油	適量
焼きそばソース	適量
青のり	適量
かつお節	適量
紅しょうが	適量

#### 【作り方】

- ① 豚ばら肉は食べやすい大きさに切る。
- ② フライパンに油をひいて熱し、①を炒める。
- ③ 豚肉の色が変わったら、「炒めるキャベツ」を入れる。
- ④ キャベツがしんなりしてきたら焼きそばと水(分量外)を適量加え、麺をほぐしながら炒める。
- ⑤ 焼きそばの麺がほぐれたら、焼きそばソースを加え、焦げ目がつくまで炒める。
- ⑥ お皿に⑤を盛りつけ、青のり、かつお節をかけて紅しょうがを添えて完成!

## ■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)

## ■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肥料の材料にし、それをもとに作られた肥料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