



No. 10

2022年2月24日

栄養価の高いスーパーフードと緑黄色野菜を配合
『ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ』

～2022年3月1日（火）から全国で新発売～

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：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、2022年3月1日（火）から、『ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ』（120g/税込108円）を、全国※1で新発売します。

※1 東海、北陸は3月23日（水）から発売。



<ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ>

<ブロッコリースーパースプラウト>

『ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ』は、千切りキャベツをメインに、ブロッコリースーパースプラウトとレッドキャベツ、緑黄色野菜のかぼちゃと人参をミックスしました。また、現在発売中の「ブロッコリースーパースプラウトミックスサラダ」の配合を変更し、緑黄色野菜を追加することで彩り良く仕立てています。さらに、内容量を20g増量し、お求めやすい価格に変更することで、より手に取りやすくなりました。サラダだけでなく、ホットドッグなどのアレンジもおすすめです。

ブロッコリースーパースプラウトは、発芽して3日前後のブロッコリーの新芽です。有用成分であるスルフォラファン※2の含有量を一般的な成熟ブロッコリーの20倍以上に高めた高成分野菜で、株式会社村上農園が国内唯一の製造元です。出荷量はここ10年で7倍以上に急伸※3するなど、近年、消費者の健康志向の高まりとともに注目を集めています。

※2「スルフォラファンゲルコシノレート」（SGS）として。SGSはブロッコリーに微量に含まれる植物由来の化学成分で、咀嚼や体内で分解されることにより有用成分「スルフォラファン」に変化する。

※3 株式会社村上農園ホームページより。

【商品概要】

商品名	ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ
内容量	120g
参考小売価格(税込)	108円
対象地域	全国(北海道、沖縄を除く)※1
販売開始	2022年3月1日(火)
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag7/broccoli_sprout_mix.html

【アレンジレシピ】

『ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ』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2022年2月24日(木)から掲載予定です。ひと手間加えることで、さらに華やかなサラダになります。

ゆで鶏とサラダのゆずこしょうオイル和え

風味と辛味をゆずこしょうでつけたオイルでしっとり鶏肉を和えサラダといただきます。鶏肉は厚みを均一にすることで火の通りを早くします。



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約20分)

◆ブロッコリースーパースプラウト 彩りミックスサラダ	1袋
鶏むね肉	1枚
A: 酒	小さじ1
A: 塩	小さじ1/2
B: オリーブ油	大さじ2
B: ゆずこしょう	小さじ1

【作り方】

- ① 鶏むね肉は厚い部分を開き、Aをもみ込み熱湯で約5分ゆで蓋をして約10分おく。
- ② 粗熱が取れたら①を手でほぐし、混ぜ合わせたBを和える。
- ③ お皿に「ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ」と②を盛りつけて完成!

サラダたっぷりドッグ

たっぷりサラダがのったさっぱりとしたホットドッグです。手軽に作れて朝ごはんやランチにぴったりです。



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約10分)

◆ブロッコリースーパースプラウト 彩りミックスサラダ	1袋
ドッグパン	2個
ソーセージ	2本
キューピー	
コールスロートレッシング	大さじ3
キューピー マヨネーズ	小さじ2

【作り方】

- ① ボウルに「ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ」を入れ、キューピー コールスロートレッシングを加え和える。
- ② 熱したフライパンで、ソーセージを焼く。
- ③ ドッグパンにキューピー マヨネーズをぬり、②をはさみ、①をのせて完成!

■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