



No. 2

2023年1月17日

愛知県産キャベツを100%使用して県内の産地を応援！フードロス削減も
東海・北陸エリア限定で
「千切りキャベツ」「ミックスサラダ」を20%増量
「ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ」も10%増量

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、2023年1月21日（土）から2月28日（火）までの期間、東海・北陸エリア限定で「千切りキャベツ」「ミックスサラダ」を20%増量、「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10%増量して販売します。また、期間中は、この3商品に配合しているキャベツを全て愛知県産に切り替えます※1。

※1 キャベツは100%愛知県産ですが、レッドキャベツは愛知県産ではない場合があります。



<千切りキャベツ>



<ミックスサラダ>

本企画は2021年から実施しており、今回で3年目となります。昨年も同時期に実施し、サラダ需要が伸び悩む冬の時期であったにも関わらず、「千切りキャベツ」「ミックスサラダ」を合わせた売上が前年比108.1%となるなど、増量企画と地産地消の取り組みでご好評をいただきました。

今年も、長年キャベツを供給いただいている「JA あいち経済連」の協力のもと、増量企画を実施します。今回はさらに「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10%増量します。千切りキャベツをメインに、株式会社村上農園の“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た人気の商品です。

<ブロッコリースーパースプラウト
彩りミックスサラダ>

愛知県は、冬期のキャベツでは出荷量が全国1位で、全国シェアの約20%を占めています※2。しかし、豊作になることで、野菜の産地廃棄が増えてしまう、いわゆるフードロスに陥る可能性があります。また、野菜の相場が下落することで、産地は安値での販売を迫られる状況になるため、生産体制の維持も困難になり次年度の生産量の縮小が懸念されます。

※2 JA あいち経済連ホームページより。<https://www.ja-aichi.or.jp/main/product/engei/vegetable/01.html>

サラダクラブでは、各地の契約産地と協力した企画や商品開発を強化し、地産地消に貢献する商品などを今後も提供していきます。また、今年も増量企画を継続して実施することで、産地の持続的な生産体制の維持や産地廃棄（フードロス）削減の支援を行います。

【企画概要】

内容	① 「千切りキャベツ」「ミックスサラダ」を20%増量 ② 「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10%増量 ③ 使用するキャベツを全て愛知県産に切り替え
対象地域	静岡県、愛知県、三重県、岐阜県、富山県、石川県、福井県
内容量	千切りキャベツ（156g）、ミックスサラダ（120g） ブロッコリースーパースプラウト彩りミックスサラダ（132g）
参考小売価格（税込）	108円
販売期間	2023年1月21日（土）～2月28日（火）※3

※3 悪天候など、原料の状況により販売期間が短くなる可能性があります。

■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、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16,838店（2021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12月-2021年11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