



No. 8

2023年2月28日

サラダに食感をプラスする使い切りサイズのトッピング
「サラダを楽しむトッピング」シリーズ
フードロス削減へ向けて賞味期間を13ヶ月へ延長
賞味期限表示を「年月日」から「年月」へ変更も

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、「サラダを楽しむトッピング」シリーズの「ノンフライクルトン」（7g/84円）「フライドオニオン」（5g/84円）、「カリカリベーコン風味」（3g/84円）、「カリカリチーズ風味」（5g/84円）、「フライドごぼう」（5g/84円）※1の賞味期間を6ヶ月から13ヶ月へ延長し、3月上旬から順次切り替えます。また、賞味期限表示を「年月日」から「年月」へ変更します。

※1 「フライドごぼう」は2023年7月以降を予定

【「サラダを楽しむトッピング」シリーズ】



「ノンフライクルトン」 「フライドオニオン」 「カリカリベーコン風味」 「カリカリチーズ風味」 「フライドごぼう」

「サラダを楽しむトッピング」は、手軽により美味しいサラダを楽しめる、100gのサラダにぴったりなトッピングシリーズです。単身世帯や個食需要が年々増加するなか、無駄のない使い切りタイプで、簡単にサラダのアレンジレシピをお楽しみいただくことができ、常温で長期保存が可能な人気のシリーズです。今回、賞味期間の延長と賞味期限の表示を「年月」に変更することで、さらにストックしやすくなるとともに、フードロスの削減へも貢献します。

当社は、キューピーグループの経営方針に則り、「社会・地球環境への貢献」というスローガンのもと、サステナビリティに関する取り組みを強化しています。取り組むべき課題のひとつとして「資源の有効活用・循環」を掲げており、工場での製造過程で発生する野菜未利用部を堆肥の材料にして契約産地で活用いただく循環型農業の構築や、パッケージサラダの鮮度保持延長の取り組みなど、さまざまなアプローチを進めています。その中でも「賞味期間の延長」は、サプライチェーン全体にわたるフードロス削減につながる取り組みのひとつです。

サラダクラブは、今後もお客様が食卓でさまざまなサラダメニューを楽しめるお手伝いをするとともに、フードロス削減へ取り組んでまいります。

【商品概要】

商品名		内容量	賞味期間	
			変更前	変更後
サラダを楽しむトッピング	ノンフライクルトン	7g	常温 6 ヶ月	常温 13 ヶ月
	フライドオニオン	5g		
	カリカリベーコン風味	3g		
	カリカリチーズ風味	5g		
	フライドごぼう	5g		

- ・ 参考小売価格（税込）：84 円
- ・ 変更時期：2023 年 3 月上旬から順次切り替え
（「フライドごぼう」は 2023 年 7 月以降を予定）
- ・ 販売地域：全国

【アレンジメニュー】



フライドオニオンのフレッシュポテトサラダ
（フライドオニオン使用）



ドライフルーツとチーズのサラダ
（ノンフライクルトン使用）

※アレンジメニューは、サラダクラブホームページ内「サクサクした食感が楽しい！サラダを楽しむトッピング」で掲載 https://www.saladclub.jp/special/salad_topping/

■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