



No. 19

2023年7月20日

岩手県のブランドキャベツ「いわて春みどり」を使用した地産地消商品 「炒めるキャベツ」を東北エリア限定で発売

～8月1日(火)から9月30日(土)までの期間限定～

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8月1日（火）～9月30日（土）までの期間限定で、岩手県のブランドキャベツ「いわて春みどり」を使用した「炒めるキャベツ」を東北エリア限定で発売します。



<いわて春みどりを使用した「炒めるキャベツ」>

加熱用のカット野菜「炒めるキャベツ」は、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。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、昨年の発売以来ご好評いただいています。今回、夏場に収穫される岩手県のブランドキャベツ「いわて春みどり」を100%使用した本商品を東北エリアのお客様にお届けします。

「いわて春みどり」は、岩手県北部の岩手町・一戸町・八幡平市を主な産地とし、初夏から夏にかけて収穫される春系品種のキャベツです。葉肉が柔らかく甘みがあり、巻きが緩やかな点が特徴で、炒めることでさらに甘みが増します。

岩手県は、戦前からキャベツの栽培が盛んで“南部甘藍”^{なんぶかんらん}として国内のみならず中国や台湾へも出荷するなど、キャベツの産地として100年余りの歴史があります^{※1}。このたび、岩手県にあるOEM工場の株式会社ハローワークから原料として紹介されたことをきっかけに、手軽に食べられるカット野菜を通して、「いわて春みどり」のおいしさを東北の人にもっと知ってもらいたいという想いで商品を開発しました。

※1 JA 新いわてホームページより。<https://www.jaiwate.or.jp/shin-iwate/nouchiku/cabbage/>

サラダクラブでは、日本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ご提供していきます。

【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
販売地域	青森県、秋田県、岩手県、宮城県、山形県、福島県
販売期間	2023年8月1日(火)～9月30日(土)※2

※2 天候や原料の状況により販売終了期間が前後する可能性があります。

JA 新いわて担当者からのメッセージ

今回の取組は、サラダクラブ様と本県ブランドの「いわて春みどり」の初コラボとなっています。これを機に、夏場でも甘くて柔らかい「いわて春みどり」ブランドキャベツの魅力に多くの方が触れることを楽しみにしています。是非、ご賞味ください！

<JA 新いわてについて> <https://www.jaiwate.or.jp/shin-iwate/>

平成20年に、JA いわてくじ、JA 北いわて、JA いわて奥中山、JA みやこと合併し「JA 新いわて」としてスタート。当地域は、四国4県に匹敵する岩手県のほぼ半分をエリアとし、18の市町村に広大な面積を有しています。米をはじめ、野菜、花き、畜産酪農など多種多様な作物を生産しており、その生産量は全国でもトップクラスです。

■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17,686店(2022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 2021年12月-2022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堆肥の材料にし、それをもとに作られた堆肥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