



No. 26

2023年9月14日

ゆでた野菜にあえるだけで、簡単に野菜のごま和えが完成！

## 「あえるサラダ ごま和えの素」新発売

～ 9月21日(木)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、2023年9月21日(木)から、「あえるサラダ ごま和えの素」（12g×2個/税込108円）を全国で新発売します。



<あえるサラダ ごま和えの素>

<料理完成イメージ（ほうれん草のごま和え）>

「あえるサラダ ごま和えの素」は、煎りごま、練りごま、すりごまの3種のごまをブレンドし、香ばしい風味とコクのある味わいのペーストタイプの調味料です。ゆでた野菜にあえるだけで、誰でも簡単に失敗することなく野菜のごま和えができます。分量の目安は、本品1個に対し、ゆでたほうれん草1/2束程度となっており、使い切りサイズなので作りすぎることなく、あと一品欲しいという時におすすです。さらに、片手で扱えるパキッテ容器のため、手を汚すことなく簡単に作ることができ便利です。

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2023」によると、約9割の人が加熱調理された野菜を食べたいと答えており、加熱野菜の需要が高いことが分かります\*。

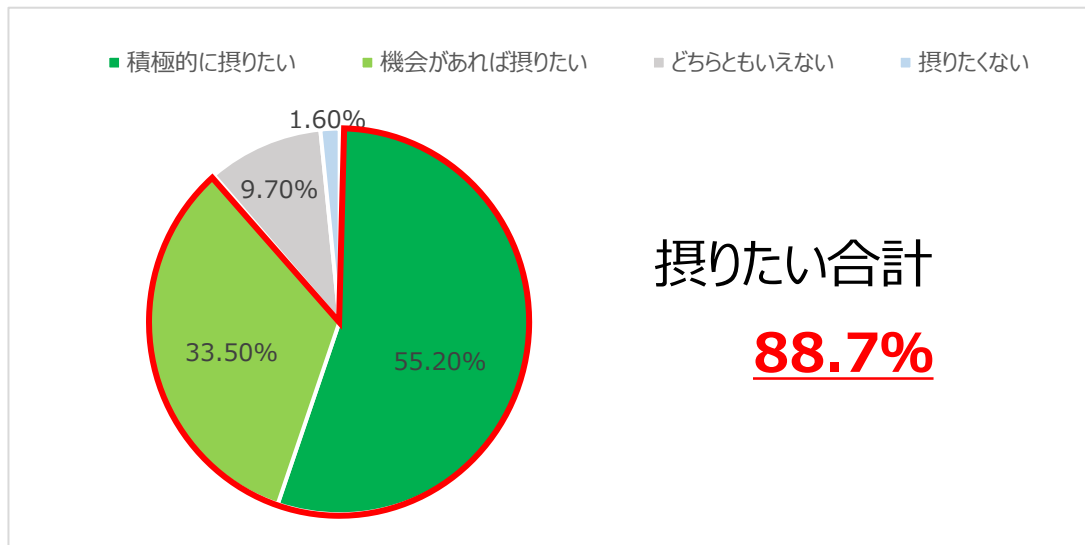
サラダクラブでは、今後も野菜をよりおいしく手軽に食べていただける商品を開発し提案してまいります。

### 【商品概要】

商品名	あえるサラダ ごま和えの素
内容量	12g×2個
参考小売価格(税込)	108円
賞味期限	常温12ヵ月
販売開始	2023年9月21日(木)
販売地域	全国(沖縄県をのぞく)
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/products/dressing11/aeru_goma.html">https://www.saladclub.jp/products/dressing11/aeru_goma.html</a>

## ※ 「サラダ白書 2023」加熱調理された野菜摂取意向について

Q. あなたは、「加熱調理された野菜」をどの程度摂りたいと思われませんか。（単数回答）



### 【サラダ白書 2023 調査概要】

調査方法 : Web アンケート調査  
調査対象 : 全国の20歳～69歳の男女 合計2,060名  
有効回答数 : 2,059名  
調査期間 : 2023年2月21日(火)～2月24日(金)  
調査機関 : 株式会社マクロミル

### 【アレンジレシピ】

「あえるサラダ ごま和えの素」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、2023年9月14日(木)から掲載予定です。 (<https://www.saladclub.jp/recipe/>)

### ブロッコリーとサラダチキンのごま和え

ブロッコリーとサラダチキンのサラダのようなごま和えです。



【材料】 (1～2人前 / 調理時間 : 約10分)

◆あえるサラダ ごま和えの素	1個
ブロッコリー	4房
サラダチキン	30g

### 【作り方】

- ① ブロッコリーは耐熱器に入れふんわりラップをかけて電子レンジ(500W)で約2分加熱する。
- ② ボウルに①・手でほぐしたサラダチキンを入れ、「あえるサラダ ごま和えの素」を加えあえる。
- ③ お皿に盛りつけて、完成!

## 焼き白菜のごま和え

蒸し焼きにした白菜のごま和えです。白菜の少し焦げたところもおいしい風味になります。



【材料】（1～2人前 / 調理時間：約10分）

◆サラダクラブ ざく切りはくさい	1袋
◆あえるサラダ ごま和えの素	1個
水	大さじ2

### 【作り方】

- ① フライパンに「ざく切りはくさい」と水を入れ、蓋をして中火で約7分蒸し焼きにする。
- ② 「あえるサラダ ごま和えの素」を加えて和え、お皿に盛りつけて完成！

### ■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