



No. 18

2022年7月26日

国が推奨する一日の野菜摂取量（350g）が摂れる！  
**「1日分の野菜がとれる 緑黄色野菜ミックス」**

～8月31日“野菜の日”に合わせ期間限定で発売～

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、8月31日の“野菜の日<sup>※1</sup>”に合わせ、「1日分の野菜がとれる 緑黄色野菜ミックス」（350g/税込429円）を、2022年7月30日（土）から8月31日（水）までの期間限定で発売します<sup>※2</sup>。

※1 1983年に全国青果物商業協同組合連合会などが、野菜の栄養価やおいしさを見直してもらうために、「8（ヤ）3（サ）1（イ）」の語呂合わせから制定。

※2 販売エリアは、商品概要の販売地域をご確認ください。



＜パッケージデザイン＞



使用している野菜（全9種）

サラダクラブでは、毎年“野菜の日”に向けて野菜をたくさん食べて欲しいという想いを込めて、期間限定商品を発売しています。

「1日分の野菜がとれる 緑黄色野菜ミックス」は、厚生労働省が推奨する1日の野菜摂取量（350g）<sup>※3</sup>が1パックに詰まった大容量トレタイプ<sup>®</sup>のサラダです。9種類の野菜がミックスされたボリュームのあるサラダで、緑黄色野菜（人参、かぼちゃ、ピーマン、赤パプリカ、グリーンリーフレタス）をメインにトッピングすることで、彩りよく仕上げています。

※3 厚生労働省が提唱する「健康日本21」では、野菜の摂取目標を1日あたり350g以上と定めています。厚生労働省の令和元年「国民健康・栄養調査」によると、国民の野菜摂取量の平均値は280.5gと目標量の8割程度となっています。

日々の食生活で、野菜不足を感じている方や健康を意識して野菜を摂取する方は多くいます。サラダクラブは、今後も野菜を扱う企業として、8月31日の“野菜の日”を契機とした取り組みを強化してまいります。

## 【商品概要】

商品名	1日分の野菜がとれる 緑黄色野菜ミックス
内容量	350g
参考小売価格(税込)	429円
販売期間	2022年7月30日(土)～8月31日(水)※4
販売地域	九州・中四国・東海北陸・関東甲信越
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/products/tray7/1day_g_vegetable_mix.html">https://www.saladclub.jp/products/tray7/1day_g_vegetable_mix.html</a>

※4 東海北陸は7月30日、九州・中四国は8月1日、関東甲信越は8月6日～販売開始

## 【アレンジレシピ】

「1日分の野菜がとれる 緑黄色野菜ミックス」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7月26日(火)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。

### バーベキュー風てんこ盛りサラダ

見た目も味も豪快な、暑い夏にぴったりのてんこ盛りサラダです。



【材料】 (4人前 / 調理時間: 約15分)

◆1日分の野菜がとれる 緑黄色野菜ミックス	1パック
牛カルビ肉(焼肉用)	400g
ミニトマト	8個
とうもろこし	1/2本
ズッキーニ	1/2本
サラダ油	小さじ1
焼肉のたれ	適量
キューピー マヨネーズ	適量

## 【作り方】

- ① とうもろこしは皮をむき、ヒゲを取る。洗った後ぬれたまま乾いたクッキングペーパーで包み、ふんわりラップをかけ電子レンジ(500W)で約5分加熱し、粗熱が取れたら8等分に切る。
- ② ズッキーニは8等分に切る。
- ③ 熱したフライパンにサラダ油をひき、ミニトマト・①・②を入れ軽く焼き色が付くまで焼く。
- ④ ③を取り出し、牛肉を焼く。
- ⑤ ③・④を串に刺す。同様に7本作る。
- ⑥ お皿に「1日分の野菜がとれる緑黄色野菜ミックス」をこんもり盛りつけ⑤を添えるように盛りつける。
- ⑦ 焼肉のたれ・キューピー マヨネーズをそえて完成!

## ■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16,838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