



しゃぶしゃぶに最適な加熱用カット野菜 「ベジしゃぶ」3品を新発売

～お鍋やスープなど温かいメニューを手軽に～

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、加熱用カット野菜「ベジしゃぶ 白菜ミックス」（210g/税込 213 円）、「ベジしゃぶ 白ねぎミックス」（100g/税込 213 円）、「ベジしゃぶ キャベツミックス」（215g/税込 213 円）の3商品を2022年9月14日（水）から新発売します※1。

※1 商品により販売エリアが異なります。詳細は、商品概要の販売地域をご確認ください。

今回新発売する「ベジしゃぶ」は、しゃぶしゃぶに最適な加熱用のカット野菜です。気温が低くなる秋冬にも、鍋料理で野菜を手軽にたくさん食べていただきたいという思いを込めて開発しました。野菜が薄くカットされた状態でパッケージされているので、お肉やお魚などを用意するだけで簡単に完成し、短時間調理で野菜をたっぷりお召しあがりいただけます。また、しゃぶしゃぶだけでなく、お鍋やスープなど様々なメニューにもお使いいただけます。



<ベジしゃぶ 白菜ミックス> <ベジしゃぶ 白ねぎミックス> <ベジしゃぶ キャベツミックス>

「ベジしゃぶ 白菜ミックス」は、極薄カットの白ねぎに白菜、水菜、人参をミックスしました。人の手で切るのが難しい極薄カットの白ねぎと、白菜のしゃきしゃきとした食感が特長です。「ベジしゃぶ 白ねぎミックス」は、ハリネギ（白髪ねぎ）、水菜、人参をミックスしました。ハリネギと水菜と人参のしゃきしゃきとした食感が楽しめます。「ベジしゃぶ キャベツミックス」は、太めにカットしたキャベツとレタス、極薄カットの白ねぎを配合しています。商品パッケージには、マカロニグラタンや八宝菜などにも使えるおすすめメニューを掲載し、各商品に合わせたレシピを紹介します。

新型コロナウイルス感染拡大による在宅ワークの拡大や巣ごもりの増加などで、おうちで食事をする機会が増えるなか、鍋物関連商品の需要も拡大しています。なかでもカット野菜については、パッケージサラダに加え、冬季は特に鍋物等に使用する「調理用キット」の需要が拡大しています※2。当社は今後も、加熱用商品を強化していくとともに、カット野菜の新たな価値を食卓に提案してまいります。

※2 独立行政法人農畜産業振興機構「平成30年度 カット野菜・冷凍野菜・野菜総菜に係る小売販売動向調査」より

【商品概要】

			
商品名	ベジしゃぶ 白菜ミックス	ベジしゃぶ 白ねぎミックス	ベジしゃぶ キャベツミックス
内容量	210g	100g	215g
参考小売価格(税込)	213円	213円	213円
販売地域	全国（北海道・東北・ 沖縄県を除く）	全国（北海道・九州・ 沖縄県を除く）	全国（北海道・沖縄県 を除く）
販売期間	2022年9月14日(水)～		
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag10/vege_shabu_hakusai_mix.html	https://www.saladclub.jp/products/bag10/vege_shabu_white_green_onion_mix.html	https://www.saladclub.jp/products/bag10/vege_shabu_cabbage_mix.html

【アレンジレシピ】

「ベジしゃぶ」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8月23日(火)から掲載予定です。お鍋やスープ、炒め物など、様々なメニューにもアレンジできます。

白菜と極薄白ねぎの豚しゃぶ



豚肉のうまみで野菜をもりもり食べられます。しゃぶしゃぶしたお肉で野菜を巻いてお召しあがりください。

【材料】(2人前 / 調理時間：約10分)

◆ベジしゃぶ 白菜ミックス	1袋
豚肉(しゃぶしゃぶ用)	200g
しゃぶしゃぶ用味つき鍋つゆ(市販品)	400ml

【作り方】

- ① 鍋つゆは袋の表示通りに鍋に入れ、火にかけて沸騰させる。
- ② 「ベジしゃぶ 白菜ミックス」を入れて軽くひと煮立ちさせる。
- ③ 豚肉を鍋にくぐらせ、火が通ったら、野菜を巻いて完成！

※市販のつゆがない場合は、昆布だしでしゃぶしゃぶして、ポン酢しょうゆなどお好みのたれをつけて召しあがりください。

キャベツと豚肉のフライパン蒸し



あっという間に完成する主菜です。深煎りごまドレッシング以外にも、ポン酢しょうゆなどお好みのタレでお召しあがりください。

【材料】(2人前 / 調理時間：約5分)

◆ベジしゃぶ キャベツミックス	1袋
豚肉(しゃぶしゃぶ用)	100g
水	大さじ1
キューピー 深煎りごまドレッシング	適量

【作り方】

- ① フライパンに「ベジしゃぶ キャベツミックス」を敷く。
- ② ①の上に豚肉を広げてのせ、水を回し入れて、ふたをして強めの中火で約3分蒸し焼きにする。
- ③ 豚肉に火が通ったら火を止める。キューピー 深煎りごまドレッシングを添えて、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