



簡単な盛り付けで食卓が華やかに！

「クリスマスに作ろう リースサラダ」

～2022年12月17日（土）から12月25日（日）まで期間限定で販売～

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、2022年12月17日（土）から12月25日（日）までの期間限定で、「クリスマスに作ろう リースサラダ」（170g/税込429円）を発売します。



＜クリスマスに作ろう リースサラダ＞



デコレーション例
 「生ハムとミニトマトのリースサラダ」

「クリスマスに作ろう リースサラダ」は、3～4人前の大容量サラダです。クリスマスの時期に、季節感のある特別なサラダを召し上がっていただきたいという想いから、今年も期間限定で販売します。ボリュームのあるグリーンリーフレタスとサニーレタスをメインに、レッドキャベツやパプリカ、ラディッシュなどを使用しています。さらに、ゴマのような香りとピリッとした辛味が特長のセルバチコを配合して風味豊かなサラダに仕上げました。たっぷりのグリーンリーフをお皿に円形に盛ってお好みの食材を飾り付けるだけで、簡単にリースサラダが完成します。手軽に作れるため、お子さまと一緒にデコレーションを楽しみたいご家庭や写真映えするクリスマス料理を作りたい方にもおすすめです。ホームパーティーなど、人が集まる機会が増えるこれからの時期に、作りながら楽しめ、食卓を華やかにするサラダを提案します。

【商品概要】

商品名	クリスマスに作ろう リースサラダ
内容量	170g
参考小売価格(税込)	429円
販売地域	全国 ※沖縄県は12月23日（金）～25日（日）の期間に販売
販売期間	2022年12月17日（土）～2022年12月25日（日）
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag8/christmas_wreath_salad.html

【アレンジレシピ】

「クリスマスに作ろう リースサラダ」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12月12日(月)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。

生ハムとミニトマトのリースサラダ

ボリュームのあるリーフレタスをリース状に盛り、生ハムやトマトで飾り付けるだけで簡単にリースサラダを作ることができます。クリスマスの食卓のサラダデコレーションにぴったりです。



【材料】 (4人前 / 調理時間: 約10分)

◆クリスマスに作ろう リースサラダ	1袋
生ハム	5枚
モッツアレラチーズ (1口タイプ)	6個
ミニトマト	5個
キューピー イタリアンドレッシング	適量

【作り方】

- ① 生ハムは横半分に切り、半分を端から巻き筒状に丸める。さらにそのまわりにもう半分をふんわりと巻き花を作る。
- ② ミニトマトはヘタをとり半分に切る。
- ③ お皿に「クリスマスに作ろう リースサラダ」をリース状に盛り、①、②とモッツアレラチーズを飾り、「キューピー イタリアンドレッシング」をかけて完成!

■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