



No. 11

2023年3月20日

品種を指定した九州産、神奈川県三浦産の春キャベツを使用
「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」
 ～2023年3月24日(金)から5月24日(水)までの期間限定で販売～

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2023年3月24日(金)から5月24日(水)までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」（155g/税込213円）を全国で発売します。



＜九州産キャベツ使用版 パッケージ＞



＜パッケージアイコン＞

「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」は、季節を感じられる野菜を使用した2～3人前「旬を味わうサラダシリーズ」の春限定商品です。品種と産地を指定したキャベツを使用しており、2021年に初めて発売して以降、毎年ご好評いただいております。春から初夏にかけて収穫される春キャベツをベースに、人参やかぼちゃ、紅芯大根など色鮮やかな野菜を合わせています。4月の新生活スタートに加え、お花見、5月のゴールデンウィーク、こどもの日、母の日など特別なイベントが多いこの時期に、春色のサラダで食卓を彩ります。

本商品では、よりおいしい春キャベツをお届けするため、出荷組合(産地)と契約し、数ある品種の中から厳選した春キャベツを使用します。西日本^{※1}では、販売期間中は九州産のみを使用し、東日本^{※2}では販売期間の前半は九州産、後半は神奈川県三浦産に順次産地を切り替えて販売します。

※1 東海、北陸、近畿、中四国、九州

※2 東北、関東甲信越

春キャベツは、葉の巻きがゆるくて柔らかく、みずみずしいのが特長で、サラダなどの生食に適しています。定番商品の「千切りキャベツ」より太めのカットサイズにすることで、春キャベツ特有のみずみずしさや、シャキシャキとした食感が楽しめるよう工夫しました。



＜春キャベツ＞

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス
内容量	155g
参考小売価格(税込)	213円
対象地域	全国(北海道、沖縄県を除く)
販売期間	2023年3月24日(金)～5月24日(水)※3
URL	https://www.saladclub.jp/special/season_salad/

※3 悪天候などにより影響を受けた場合は販売期間が短くなる可能性があります。

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」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2023年3月20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。

春のキャベツのコールスロー

材料を混ぜるだけで簡単にできるコールスローサラダです。



【材料】(2～3人前 / 調理時間: 約5分)

◆旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス	1袋
サラダのごちそう トッピングツナコーン	1袋
サラダのごちそう トッピング豆づくし	1袋
キューピー マヨネーズ	大さじ3
レモン汁	小さじ1/2
塩	少々
こしょう	少々

【作り方】

- ① ボウルに「キューピー マヨネーズ」、レモン汁を入れて軽く混ぜ合わせる。
- ② ①に「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」、「サラダのごちそうトッピングツナコーン」、「サラダのごちそうトッピング豆づくし」を入れて和える。
- ③ ②をお皿に盛り付け、塩、こしょうをかけて完成!

<生産者からのメッセージ>

友菜会(神奈川県)

「神奈川県三浦市でキャベツを作っています。三浦の温暖な気候で育った春キャベツは柔らかくておいしですよ。ぜひお召し上がりください!」



株式会社新宮青果（長崎県）

「長崎県諫早市で春キャベツを育てています。温暖な気候に恵まれ、多良岳山系から流れ出る清らかな水と有明海からの潮風を受けたミネラルたっぷりの圃場が自慢です！」



有限会社太陽ファーム（鹿児島県）

「鹿児島県曾於郡大崎町で春キャベツを作っています。おいどんが作った鹿児島の春キャベツ、食べっくいやんせ！」



■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肥料の材料にし、それをもとに作られた肥料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