



No. 27

2023年10月25日

昨年約40万パック販売！冬が旬の国産“紅芯大根”“ケール”を使用

「旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール」

～クリスマスやお正月などハレの日におすすめの華やかなパッケージサラダ～

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11月1日（水）から2024年1月23日（火）までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール」（97g/税込213円）を発売します。



＜旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール＞

一瞬で食卓が華やかに♪
ハレの日にもおすすめ紅芯大根
ケール
国産使用

「旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール」は、旬の野菜を使用した2～3人前の「旬を味わうサラダシリーズ」の冬季限定商品です。「旬の野菜をおいしい時期に食べていただきたい」という想いで開発しました。グリーンリーフレタスなどのリーフをベースに、冬に旬を迎える国産の紅芯大根とケールを組み合わせました。旬の紅芯大根は特に色鮮やかで美しく、みずみずしさが味わえます。ケールは葉のふちが細かく縮れたカーリーケールを使用しており、苦味が少なくサラダで美味しく食べられます。

鮮やかなピンク色の紅芯大根や、ふんわりとボリューム感のあるカーリーケールが、クリスマスやお正月など年末年始のハレの日の食卓に彩りを添えます。



紅芯大根



カーリーケール

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール
内容量	97g
参考小売価格(税込)	213円
販売地域	全国(北海道、沖縄県をのぞく)
販売期間	2023年11月1日(水)～2024年1月23日(火)
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag9/redradish_kale_salad.html

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール」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 11 月 1 日(水)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。

雪降るリースサラダ

簡単にできるリースサラダです。紅芯大根の赤色が鮮やかで、クリスマスの1品におすすめです。



【材料】 (2~3人前 / 調理時間：約5分)

◆旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール	1袋
サラダを楽しむトッピング ノンフライクルトン	1袋
モッツアレラチーズ	6個
粉チーズ	適量
シーザーサラダドレッシング	適量

【作り方】

- ① お皿に「旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール」をリース状に盛りつける。
- ② ①に「サラダを楽しむトッピング ノンフライクルトン」、モッツアレラチーズをのせ、シーザーサラダドレッシングと粉チーズをかけて完成！

星のカマンベールチーズサラダ

チーズの並べ方をちょっと工夫するだけで作れる、クリスマスにぴったりなおもてなしサラダです。



【材料】 (3人前 / 調理時間：約10分)

◆旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール	1袋
カマンベールチーズ	1個
ゆでえび	60g
アボカド	1/2個
キューピー シーザーサラダドレッシング	適量

【作り方】

- ① カマンベールチーズは放射状に6等分に切る。5個を使ってお皿の中央に星形に並べる。残りの1個は食べやすい大きさに切る。
- ② ①の周りに「旬を味わうサラダ 紅芯大根やケール」を盛りつける。
- ③ アボカドは種と皮を除いて角切りにする。
- ④ ②に食べやすい大きさに切った①、③、ゆでえびをのせ、ドレッシングを添えて完成！

【ご参考：11月～1月のイベント】

11月のイベント

- ・七五三のお祝い 11/15(水)
- ・ボジョレーヌーボーの解禁日 11/16(木)
- ・いい夫婦の日 11/22(水)

12月のイベント

- ・冬至 12/22(金)
- ・クリスマスイブ 12/24(日)
- ・クリスマス 12/25(月)
- ・大晦日 12/31(日)

1月のイベント

- ・お正月 1/1(月)～1/3(水)
- ・成人の日 1/8(月)

■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。

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社サラダクラブ 広報・広告宣伝部 吉田・小宮・鳥塚・伊豆野

TEL. 03-5384-7690(直通) FAX. 03-5384-7805

〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7

<https://www.saladclub.jp> E-mail. info@saladclub.jp

<お客様からの問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-662-831