



No. 8

2024年3月25日

アレンジは無限大！ストック食材としても便利
「リーフミックス」「リーフミックス ビッグパック」

4月1日(月)から全国で新発売

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、2024年4月1日(月)から、さまざまな料理に使いやすくサイズを選べる「リーフミックス」（85g/税込170円）と「リーフミックス ビッグパック」（170g/税込321円）を全国で新発売します。



<リーフミックス>



<リーフミックス ビッグパック>

本商品は、レタス、サニーレタス、グリーンリーフレタスを配合した素材系の商品で、選べる2つのサイズで展開します。シンプルな配合のため汎用性が高く便利で、サラダのベースとしてだけでなく、主菜やおかず、スープなど多様にアレンジできます。

「リーフミックス」は、単身者や少人数世帯にぴったりな使い切りサイズです。野菜原体を購入しても余って使いきれない方や、いつものメニューに少し野菜を加えたい方などに最適です。「リーフミックス ビッグパック」は、家族や友達など大人数で食事をする際のボリュームのあるサラダや、複数のメニューに活用することができる大容量サイズです。

今回、『あれば安心 便利をストック』というロゴマークをパッケージデザインに入れ、汎用性がありストックしておくことで便利な商品であることを訴求しています。本商品は、消費期限が加工日に加えて4日間と日持ちし、原体野菜に比べ保管が省スペースのため、ストック買いにもおすすめです。また、野菜を手軽に摂取できるだけでなく、食卓を便利で豊かにするアイテムとしてご利用いただけます。



<2次元コード>

【キャンペーン特設サイト】※4月1日公開予定

<https://www.saladclub.jp/special/stock/>

【商品概要】

商品名	リーフミックス	リーフミックス ビッグパック
内容量	85g	170g
参考小売価格(税込)	170円	321円
対象地域	全国（北海道、沖縄を除く）	
販売開始	2024年4月1日(月)	
消費期限	加工日に加え4日間	
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag1/leaf_mix.html	https://www.saladclub.jp/products/bag3/leaf_mix_big.html

「リーフミックス」「リーフミックス ビッグパック」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2024年3月25日(月)から掲載予定です。

【活用方法① サラダのベースとして】

シーフードとリーフのサラダ

シンプルなドレッシングとレモンの風味で爽やかに仕上げた、おつまみにもピッタリのサラダです。



【材料】（4人前 / 調理時間：約10分）

◆リーフミックス ビッグパック	1袋
たこ	100g
ゆでえび	50g
ほたて（刺身用）	4個
ブラックオリーブ	8個
レモン（スライス）	2枚
キューピー オリーブオイル&オニオンドレッシング	適量

【作り方】

- ① たこは一口大に切る。ほたては1/4に切る。
- ② レモンは輪切りにしてから1/4に切る。
- ③ お皿に「リーフミックス ビッグパック」を盛りつけ、①、ゆでえびを混ぜたものを中央にのせる。
- ④ ③に②、ブラックオリーブをトッピングしてドレッシングをかけて完成！

レタスとあさりのスープ

【活用方法② もう一品欲しいときに】

野菜とあさりのおいしさが詰まった、包丁いらずの簡単スープです。



【材料】（2人前 / 調理時間：約10分）

◆リーフミックス	1袋
キューピー 野菜をたべよう和風スープの素	1袋
あさり（殻つき）	100g
塩	適量
水	400ml

【作り方】

- ① あさはりは塩水につけ、砂出しをしておく。
- ② 鍋に水を入れて、沸騰したらあさりを入れてアクを取りながら弱火で煮る。
- ③ あさりの口がひらいたら、「リーフミックス」を加え、和風スープの素を加えて火を止める。
- ④ お皿に盛りつけて、完成！

リーフレタスのペペロンチーノ

【活用方法③ メインのメニューに】

シンプルなペペロンチーノにふわふわしゃきしゃきのレタスを加えます。サラダも兼ねられる一皿になります。



【材料】（2人前 / 調理時間：約15分）

◆リーフミックス	1袋
スパゲティ	200g
キューピー あえるパスタソース ペペロンチーノ	2袋
塩	適量

【作り方】

- ① スパゲティは塩を加えた熱湯で、袋の表示通りゆでる。
- ② ボウルに「リーフミックス(半量)」、①を入れ、パスタソースで和える。
- ③ お皿に盛りつけて、残りの「リーフミックス」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17,995店(2023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 2022年12月-2023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や低減し、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