

可愛いおばけ達が食卓をイタズラしちゃう！？
サラダクラブアレンジレシピ<ハロウィン編>

～10月31日はサラダで“おうちでハロウィン”を楽しもう！～

株式会社サラダクラブ

パッケージサラダを製造・販売する株式会社サラダクラブでは、ホームページでパッケージサラダを使ったアレンジレシピ（<https://www.saladclub.jp/recipe/>）を多数紹介しています。

10月31日は、秋の一大イベント「ハロウィン」です。パッケージサラダを活用した簡単レシピでおばけ達とカラフルにデコレーションしたハロウィンテイストの食卓を演出し、可愛い「おうちハロウィン」を満喫してみたいはいかがでしょうか。

今回は、パッケージサラダを使用した「ハロウィンレシピ」をご紹介します。

ハロウィンのジャック・オ・ランタンサラダ

おばけカボチャが可愛らしく、お子さまも大喜びのパーティ向けサラダです。



【材料】（4人前 / 所要時間：約20分）

◆お家で作るごちそうサラダ イタリアンサラダ用	1袋
◆サラダとあえるソース クリーミーたまご	1袋
かぼちゃ	1/4個
ミニトマト	8個
キューピー イタリアンドレッシング	適量

【作り方】

- ① かぼちゃは種を除いてから適当な大きさに切り、耐熱皿にのせてふんわりラップをかけ、電子レンジ（600W）で約8分、柔らかくなるまで加熱する。
- ② ①のラップを外して、水分を飛ばすように粗熱を取り、かぼちゃの皮は出来るだけ薄めにきれいに外し、取っておく。
- ③ かぼちゃをボウルに入れて潰しながら「サラダとあえるソース クリーミーたまご」とよく和える。
- ④ ③を8等分してラップで包んでまるめ、形を整えてラップに包んだまま冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ キッチンばさみやストローを使って、かぼちゃの皮でおばけカボチャの顔を作り、ラップから取り出した④に貼り付ける。
- ⑥ お皿に「お家で作るごちそうサラダ イタリアンサラダ用」をあげ、⑤とミニトマトを飾り、キューピー イタリアンドレッシングをかけて完成！

※レンジの加熱時間は、様子を見て調節してください。

*レシピ URL: https://www.saladclub.jp/recipe/pumpkin_lantern_salad.html

おばけカボチャとキャンディーのハロウィンサラダ

おばけカボチャのまわりにカラフルなキャンディーを散りばめたようなキュートなサラダでハロウィンパーティーにおすすめです。



【材料】（4人前 / 所要時間：約20分）

◆コーンミックスサラダ	1袋
かぼちゃ	1/4個
ミニトマト（赤、黄他お好みのもの）	20個
キャンディーチーズ	8個
春巻きの皮	2枚
なると	4cm
A小麦粉	小さじ1/2
A水	小さじ1
Bキューピーマヨネーズ	大さじ2
B顆粒コンソメ	小さじ2

【作り方】

- ① かぼちゃは種を除きラップで包んで電子レンジ（600W）で約8分加熱する。
 - ② ①から飾りに使う分の皮を取り、残りはBと共にボウルに入れてつぶしながら混ぜる。
 - ③ ②の粗熱が取れたら半量をラップに包んでおばけカボチャの形を作り、取り除いたかぼちゃの皮でおばけカボチャの顔を作って貼り付ける。
 - ④ 春巻きの皮は1/4に切り、キャンディーチーズを包み、溶いたAでしっかり閉じる。
 - ⑤ ④を中火の油（分量外）で端が薄くキツネ色になるまで揚げる。
 - ⑥ なるとは1cmの小口切りにし、楊枝か細いストローで刺す。
 - ⑦ お皿に②の残りの半量をラフに盛りつけ、その上におばけカボチャをのせる。
 - ⑧ 周囲に「コーンミックスサラダ」を盛りつけ、ミニトマト、⑤、⑥を飾り、お好みのドレッシングをかけて完成！
- ※レンジの加熱時間は、様子を見て調節してください。

*レシピ URL: https://www.saladclub.jp/recipe/pumpkin_candy_halloween salad.html

モンスターハンバーガー

野菜たっぷりでもお子さまがきっと大喜びする可愛いモンスターのハンバーガーです。



【材料】（4人前 / 所要時間：約10分）

◆食卓にぎやか彩りサラダ	1袋
ハンバーガーパンズ	4個
スライスチーズ	5枚
スライスベーコン	2枚
のり	適量
キューピーマヨネーズ	適量
ケチャップ	適量

【作り方】

- ① ベーコンは半分に切り、熱したフライパンで焼く。
 - ② スライスチーズ1枚は丸い型などで8個抜き、のりも小さな丸型に8個切り、チーズの上のにりを重ねてモンスターの目を作る。
 - ③ ハンバーガーパンズは厚みの真ん中で切ってトースターで焼く。
 - ④ ③に「キューピーマヨネーズ」、スライスチーズ、①、「食卓にぎやか彩りサラダ」1/4量を順にのせ、ケチャップをかけてパンズで挟む。
 - ⑤ 同様に残りの3個を作り、④に②をつけて完成！
- ※お好みでフライドポテトとミニトマトを添え、ハロウィンのピックを刺してください。

*レシピ URL: https://www.saladclub.jp/recipe/monster_hamburger.html

お餅とかぼちゃのハロウィンお好み焼き

かぼちゃたっぷりでほんのり甘く、お餅のおばけがポイントのハロウィンお好み焼きです。



【材料】（2人前 / 所要時間：約20分）

◆千切りキャベツ ビッグパック	1袋
お好み焼き粉	100g
Aたまご	2個
A水	130ml
かぼちゃ	1/4個
餅（しゃぶしゃぶ用）	4枚
サラダ油	少々
中濃ソース	適量
キューピーマヨネーズ	適量
紅しょうが	適量
青のり	適量

【作り方】

- ① かぼちゃは種と皮を除き、約8mmの薄切りにする。皮はデコレーションに使う分を厚めに切つて残しておく。
- ② ①のかぼちゃとデコレーション用の皮を耐熱器に入れてふんわりラップをし、電子レンジ（600W）で約5分加熱する。
- ③ ボウルにAを入れてよく溶き、お好み焼き粉を加えてよく混ぜ、「千切りキャベツ ビッグパック」を加えて更に混ぜる。
- ④ 餅をおばけの形に型抜きし、残った部分は適当な大きさに切っておく。
- ⑤ 熱したフライパンにサラダ油をひき、③の1/4量入れて薄く広げ、②と、④の型抜きした残りのそれぞれ半量をのせる。
- ⑥ ⑤に③の1/4量を具材に被せるようにのせ、フタをしてこんがり焼き目がつくまで焼く。
- ⑦ 裏返してソースを塗り、④をのせ、再びフタをして5分焼いて火を通し、お皿に盛りつける。
- ⑧ 同様にもう一枚焼く。
- ⑨ 焼き上がったお好み焼きに、「キューピーマヨネーズ」、青のり、紅しょうが、型抜きしたかぼちゃの皮でお好みのデコレーションをして完成！

※お好み焼き粉を溶く水の量などは袋の表示に従って加減をしてください。

※レンジの加熱時間は、様子を見て調節してください。

*レシピ URL: https://www.saladclub.jp/recipe/halloween_okonomiyaki_with_mochi_and_pumpkin.html

<レシピで使用したサラダクラブの商品>

・「お家で作るごちそうサラダ イタリアンサラダ用」（100g/税抜189円）

トッピングを加えるだけで華やかなサラダが完成する「お家で作るごちそうサラダ」シリーズの定番商品です。レタスをメインに、玉ねぎ、サニーレタス、トレビスを加えた、落ち着いた色合いのサラダです。ミニトマトやモッツアレラチーズを加えるのがおすすめです。



・「サラダとあえるソース クリーミーたまご」（120g/税抜148円）

食感良く仕上げたたまごがたくさん入った、具たくさんチルドソースです。パッケージサラダや、アボカドやトマトなどの野菜と和えるだけで、ごちそう感のあるサラダが簡単にでき上がります。



・「コーンミックスサラダ」(90g/税抜100円)

千切りにしたキャベツにコーン、グリーンリーフレタス、人参をバランスよくミックスしたシンプルなサラダです。食感のアクセントとなる風味豊かなコーンをお楽しみいただける、子どもから大人まで幅広い方におすすめのサラダです。



・「食卓にぎやか彩りサラダ」(300g/税抜298円)

300gの野菜をカラフルに配合した4~5人前の大容量サラダです。キャベツと白菜をメインに、赤パプリカ、黄パプリカ、レッドキャベツ、人参など彩りのよい野菜をバランスよくミックスしています。お皿に盛りつけるだけで、彩りのあるボリューム感たっぷりのサラダが完成します。



・「千切りキャベツ ビッグパック」(280g/税抜189円)

創業開始の1999年より販売している看板商品「千切りキャベツ」(130g/100円)の約2倍の大容量パックタイプです。長年培ってきた加工技術により、細く長くカットしているため、お皿にふんわりと盛りつけることができます。サラダだけでなく、揚げ物の付け合わせや、お好み焼きなど様々な料理にもアレンジできる商品です。当社では、野菜へのダメージを抑えながら洗浄する技術を確認させたことによって消費期限を1日延長することができ、2019年4月より、加工日に加え5日間の日持ちが可能となりました。



<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・鳥塚・加川

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