



おうちクリスマスにおすすめの簡単・華やかレシピを紹介 サラダクラブアレンジレシピ<クリスマス編>



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。

今回は、パッケージサラダを使用した「クリスマスレシピ」をご紹介します。リース状に盛りつけた「リースサラダ」やツリー状に盛りつけた「ツリーサラダ」など、デコレーションを工夫するだけで、簡単にクリスマスにぴったりの華やかなメニューを作ることができます。

サラダクラブからも、クリスマスに合わせ、12月12日(土)から12月25日(金)まで、「リースサラダ」が手軽に作れる「クリスマスに作ろう リースサラダ」(170g/398円)を発売します。詳細はこちら：https://www.saladclub.jp/company/press/release_20201203.html

クリスマスオーナメントのリースサラダ

クリスマスのオーナメントに見立てた具材を飾る、かわいいリースサラダです。



【材料】（4人前 / 所要時間：約20分）

◆クリスマスに作ろう リースサラダ	1袋
れんこん	50g
ウインナー	4本
スライスチーズ	2枚
かに風味かまぼこ	1本
海苔	適量
キューピー マヨネーズ	適量
キューピー シーザーサラダドレッシング	適量

【作り方】

- ① れんこんは皮をむいて薄い輪切りにし、水にさらして水気をきり耐熱器に並べ、ラップをかけて電子レンジ（500W）で約1分加熱し、水にさらして水気をきる。
- ② れんこんの穴の部分を取り取り、残りを三角形に切り取り、形を整える。
- ③ ウインナーは袋の表示通りゆで、下1/3のところを斜めに切り切り口に「キューピー マヨネーズ」をぬり、長靴の形になるようにくっつける。
- ④ ③の上部を切り落とし、細く裂いたかに風味かまぼこを巻きつける。
- ⑤ スライスチーズは丸型などで抜き、雪だるまとサンタを作り、残りのチーズ・かに風味かまぼこ・海苔でデコレーションをする。
- ⑥ お皿に「クリスマスに作ろう リースサラダ」をリース状に盛りつけ、②・④・⑤を飾る。
- ⑦ 「キューピー シーザーサラダドレッシング」を添えて完成！

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

赤のリースサラダ

クリスマスカラーの赤の食材をたっぷり使ったリースサラダです。ジャムを使ったドレッシングはローストビーフなどのお肉を使ったサラダにぴったりです。



【材料】（4人前 / 所要時間：約10分）

◆クリスマスに作ろう リースサラダ	1袋
ローストビーフ	8枚
トマト	1/2個
ドライクランベリー	小さじ2
A:オリーブ油	大さじ1
A:アヲハタ55ジャム ブルーベリー	小さじ2
A:酢	小さじ2
A:塩	小さじ1/3

【作り方】

- ① トマトは半分にスライスする。
- ② Aはよく混ぜあわせる。
- ③ お皿に「クリスマスに作ろう リースサラダ」をリース状に盛りつける。
- ④ ③の内側に①とローストビーフを交互に並べる。
- ⑤ ドライ克蘭ベリーを散らし、②をかけて完成！

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

フレッシュポテトサラダツリー

市販のポテトサラダとパッケージサラダを使えば簡単にお子さまが大喜びするサラダツリーが作れます。



【材料】（4人前 / 所要時間：約15分）

◆食卓にぎやか彩りサラダ	1袋
ポテトサラダ（市販品）	300g
ソーセージ	4本
ミニトマト	3個
モzzarellaチーズ（一口タイプ）	2個
黒ごま	8粒
パプリカ（赤、黄）	適量
キューピー	
シーザーサラダドレッシング	適量

【作り方】

- ① ソーセージは小口切りにする。
- ② パプリカ（黄）は星形に型抜きする。
- ③ パプリカ（赤）は雪だるまの帽子と口用に切る。
- ④ モzzarellaチーズと帽子用に切ったパプリカ（赤）を楊枝で刺してつなげ、黒ごまと口用のパプリカ（赤）で雪だるまの顔とボタンの部分を作る。
- ⑤ ミニトマトは半分に切る。
- ⑥ お皿にポテトサラダと「食卓にぎやか彩りサラダ」をそれぞれ3回に分けて交互に盛りつける。
- ⑦ ⑥に①、②、④、⑤をトッピングして、「キューピー シーザーサラダドレッシング」をかけて完成！

※ソーセージは袋の表示に従って、お好みで温めてください。

※一番上に飾る星形のパプリカには下から楊枝を刺しておくとし盛りつけやすくなります。

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

カラフルツリーサラダ

クリスマスツリーをイメージしながら自由に盛りつけるのが楽しいサラダです。ミニトマトはお好みで赤や黄色、お好みの色を選んでください。



【材料】（4人前 / 所要時間：約15分）

◆10品目のサラダ	1袋
レタスやパプリカ	
◆サラダのごちそうトッピング	
彩りコーン	1袋
モzzarellaチーズ（一口タイプ）	10個
ハム	2枚
ミニトマト	6個
キューピー マヨネーズ	適量

【作り方】

- ① ハムは星型で抜く。
- ② お皿に「10品目のサラダ レタスやパプリカ」を三角形になるように盛りつける。
- ③ ②に「サラダのごちそうトッピング 彩りコーン」・①のハム・モッツアレラチーズ・ミニトマトを飾る。
- ④ キューピー マヨネーズを数箇所を点を描くように絞り、完成！

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

<レシピで使用したサラダクラブの商品>

・「クリスマスに作ろう リースサラダ」(170g/税抜 398 円)

クリスマスに向けた 3~4 人前の大容量サラダです。円形に盛ってお好みの食材を飾り付けるだけで写真映える華やかなリースサラダが手軽に作れます。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、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、風味豊かに仕上げました。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、写真映えるクリスマス料理を作りたい方におすすめです。



・「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。



・「10品目のサラダ レタスやパプリカ」(160g/税抜 284 円)

10品目のサラダシリーズは、10種類の野菜がバランス良く配合された、彩りの良いシリーズです。「レタスやパプリカ」は、レタスやロメインレタスをメインに、彩りでパプリカ赤、人参、レッドキャベツやトレビスを配合しました。盛りつけるだけで、華やかな食卓ができあがります。また、多品目を手軽に摂りたい方におすすめです。



・「サラダのごちそうトッピング 彩りコーン」(45g/税抜 124 円)

北海道産のスイートコーンに、ヤングコーンをバランス良くミックスした、シャキッと食感の良い、サラダ用トッピングです。ヤングコーンはかわいくフラワーカットしてあります。常温で保存が可能なので、お家にストックしておけます。サラダだけではなく、サラダ麺のトッピングにもおすすめです。



<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