

親子でクッキングを楽しもう！ サラダクラブアレンジレシピ＜GW 編＞

～パッケージサラダを使用したレシピを紹介～

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、新商品「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」と、「千切りキャベツ」を使用した「アレンジレシピ」をご紹介します。今年のGWをおうちで過ごす予定のご家庭は、この機会に親子で料理にチャレンジしてみたいはいかがでしょうか。

こいのぼりのグラスサラダ

こどもの日にぴったりのかわいいグラスサラダです。



【材料】（1人前 / 所要時間：約 10 分）

◆旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス	40～50g
かに風味かまぼこ	2 本
スライスチーズ	1/2 枚
のり	適量
錦糸たまご	10g
イタリアンドレッシング	適量

【作り方】

- ① かに風味かまぼこに包丁で切り込みを入れ、尾びれの形にする。
- ② スライスチーズは丸型などで抜き、のりも小さな丸型に切り、チーズの上のにりを重ねてこいのぼりの目を作る。
- ③ ①に②をつけ、竹串を刺す。
- ④ グラスに「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」を盛りつけ、錦糸たまご、③を飾り、ドレッシングをかけて完成！

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

みんなでわいわい焼肉サラダ

焼肉をトッピングしたボリューム満点のサラダです。お肉を焼いてのせるだけなので、バーベキューなどのアウトドアでも簡単に作れます。



【材料】（3～4人前 / 所要時間：約 5 分）

◆旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス	1 袋
牛肉（薄切り）	100g
焼肉のたれ	大さじ 3
サラダ油	適量

【作り方】

- ① 熱したフライパンに油をひき、牛肉を両面焼いて焼肉のたれを回しかけ、煮詰めながら絡める。
- ② お皿に「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」をのせ、上に①をたれごと盛りつけて完成！

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

キャベツたっぷり餃子の皮ピザ

餃子の皮を使ったピザです。ホットプレートでみんなで楽しく作って食べられるので、お子さまにもおすすめのメニューです。



【材料】（2人前 / 所要時間：約 15 分）

◆千切りキャベツ	1 袋 (130g)
餃子の皮	12 枚
シュレッドチーズ	120g
コーン	40g
ツナ缶	20g
ウインナー	2 本
粗びき黒こしょう	少々
ピザソース	適量

【作り方】

- ① ウインナーは小口切りにする。
- ② ツナ缶は汁をよくきる。
- ③ ホットプレートに餃子の皮を並べ、ピザソースを塗る。
- ④ ③に千切りキャベツ、シュレッドチーズをのせ、それぞれ①、②、コーンをのせる。
- ⑤ フタをして 5 分焼き、更にフタを外して餃子の皮がこんがりするまで焼いて粗びき黒こしょうを振ったら完成！

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

キャベツ入りはしまき

屋台で見られる「はしまき」を、千切りキャベツたっぷりで作ります。



【材料】（2人前 / 所要時間：約 20 分）

◆千切りキャベツ	1 袋 (130g)
たまご	1 個
A：薄力粉	130g
A：水	220ml
A：めんつゆ（2 倍濃縮）	大さじ 1
揚げ玉	小さじ 8～10
サラダ油	小さじ 1
お好み焼きソース	適量
青海苔、紅しょうが	適量
キューピー マヨネーズ	適量

【作り方】

- ① ボウルにたまごを割り入れときほぐし、Aを加えよく混ぜる。
- ② 熱したフライパンにサラダ油をひき、①の生地をお玉 1 杯程度丸くなるように入れる。
- ③ 表面が白く固まってきたら、「千切りキャベツ」一掴み・揚げ玉（小さじ 1）をのせる。
- ④ 手前に割り箸 1 本をのせ、くるくると巻き、フライ返しなどで押さえつけ 1 分程度焼く（割り箸を持って巻くと熱くないです）。同様に 7～9 個作る。
- ⑤ お皿に盛りつけ、お好み焼きソースをぬり、青海苔・紅しょうがを散らし、キューピー マヨネーズをかけて完成！

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

＜レシピで使用したサラダクラブの商品＞

・「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」(155g/税込 213 円)

旬の野菜を使用した 2～3 人前「旬を味わうサラダシリーズ」の新商品で、2021 年 6 月 20 日(日)までの期間限定です。春から初夏にかけて収穫される“春のキャベツ”をベースに、人参や紅芯大根など春らしい色合いの野菜を合わせました。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、みずみずしく柔らかな春のキャベツの食感が楽しめます。



*商品 URL: https://www.saladclub.jp/products/bag9/springcabbage_mix_salad.html

・「千切りキャベツ」(130g/税込 108 円)

創業開始の 1999 年より販売している看板商品です。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、サラダだけでなく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。サラダクラブでは、野菜へのダメージを抑えながら洗浄する技術確立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。また、内容量が約 2 倍の大容量パック「千切りキャベツ ビッグパック」、約 3.5 倍の超大容量パック「千切りキャベツ スーパービッグ」も販売しています。



「千切りキャベツ」
(130g/税込 108 円)



「千切りキャベツ ビッグパック」
(280g/税込 204 円)



「千切りキャベツ スーパービッグ」
(450g/税込 306 円)

*商品 URL: https://www.saladclub.jp/products/bag1/shredded_cabbage.html

＜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・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