

9月1日(水)から販売中！加熱用カット野菜の活用法をご紹介します！ **サラダクラブアレンジレシピ＜加熱用カット野菜編＞**

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。

サラダクラブでは現在、2021年9月1日(水)から2022年2月28日(月)までの期間限定で加熱用カット野菜「しゃぶしゃぶ用彩り野菜」と「しゃぶしゃぶ用野菜」全4商品を販売中です。本商品は、しゃぶしゃぶ用に開発した加熱用カット野菜で、野菜がカットされた状態でパッケージされており、豚肉などのお肉としゃぶしゃぶ用の鍋つゆを用意するだけで、簡単にしゃぶしゃぶが作れます。

今回は、加熱用カット野菜「しゃぶしゃぶ用彩り野菜」「しゃぶしゃぶ用野菜」を使ったアレンジレシピをご紹介します。しゃぶしゃぶの他にも、ひと手間加えることで多彩なアレンジが手軽にできます。

定番豚キムチ鍋

定番のキムチ鍋です。鍋の素がなくても簡単に野菜たっぷりに仕上がります。キムチの辛さを選べばお子様でも美味しくいただけます。



【材料】 (2人前 / 調理時間：約15分)

◆しゃぶしゃぶ用彩り野菜	1袋
極薄白ねぎとしゃきしゃき白菜	
豚ばら肉(薄切り)	160g
絹ごし豆腐	150g
キムチ	150g
ごま油	大さじ1
A:めんつゆ(2倍濃縮)	大さじ2
A:みそ	小さじ2
A:鶏ガラスープ(顆粒)	小さじ1
水	500ml

【作り方】

- ① 豚ばら肉は食べやすい長さに切る。
- ② 絹ごし豆腐は4等分に切る。
- ③ 熱した鍋にごま油をひき、キムチを加え炒め、①、Aを加え水を注ぐ。
- ④ 煮立ったら「しゃぶしゃぶ用彩り野菜 極薄白ねぎとしゃきしゃき白菜」を加え、野菜がしんなりしたら②を加える。
- ⑤ 再び沸騰したら、完成！

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

レンジで簡単！ネギたっぷり蒸し鶏

包丁を使わず簡単に作れるメニューです。ごま油としょうがの香りが食欲をそそります。



【材料】（2人前 / 調理時間：約10分）

◆しゃぶしゃぶ用彩り野菜 ハリネギと水菜と人参	1袋
鶏むね肉	1枚
塩	少々
こしょう	少々
A:ポン酢しょうゆ	大さじ2
A:ごま油	大さじ1
A:おろししょうが（チューブ入り）	小さじ1

【作り方】

- ① 鶏むね肉は塩・こしょうをし、フォークなどで穴をあける。
- ② 耐熱容器に①、「しゃぶしゃぶ用彩り野菜 ハリネギと水菜と人参」を入れ、上からAを回しかけ、ラップをふんわりかけて電子レンジ（600W）で約4分加熱して完成！
※電子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/easy_steamed_chicken_plenty_of_green_onions.html

白ねぎと肉団子のスープ

シンプルな美味しさの食べる和風スープです。



【材料】（1人前 / 調理時間：約5分）

◆しゃぶしゃぶ用野菜 極薄白ねぎ	1袋
鶏つくね（市販品）	3個
水	200ml
A:顆粒和風だし	小さじ1
A:しょうゆ	少々

【作り方】

- ① 鍋に水を入れ沸騰したら鶏つくね、Aを入れる。
- ② 再度沸騰したら、「しゃぶしゃぶ用野菜 極薄白ねぎ」を入れ、しんなりしたら火を止める。
- ③ お皿に盛りつけて、完成！

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

おつまみピリ辛和え

ごま油のこくとラー油の辛さがおつまみにぴったりの一品です。



【材料】（2人前 / 調理時間：約5分）

◆しゃぶしゃぶ用野菜 ハリネギ	1袋
A:しょうゆ	大さじ1
A:ごま油	大さじ1
A:ラー油	小さじ1

【作り方】

- ① 耐熱器に「しゃぶしゃぶ用野菜 ハリネギ」を入れてラップをかけ、電子レンジ（600W）で約30秒加熱する。
- ② Aを混ぜ合わせ、①に加えて和えたら完成！
※ お好みで糸切り唐辛子をのせてください。

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

＜サラダクラブから販売中の加熱用カット野菜＞

しゃぶしゃぶ用に開発した加熱用カット野菜です。秋から冬にかけて寒い季節にも、しゃぶしゃぶなどの鍋料理で野菜をたくさん食べていただきたいという想いを込めて開発しました。人の手では難しい極薄にカットした白ねぎなど、野菜がカットされた状態でパッケージされているので、豚肉などのお肉としゃぶしゃぶ用の鍋つゆを用意するだけで、簡単にしゃぶしゃぶが作れます。野菜不足が気になる方や寒い時期にも野菜をたくさん食べたい方、調理に時間をかけたくない方におすすめです。

※ 詳細は、プレスリリース（https://www.saladclub.jp/company/press/release_20210825.html）をご参照ください。

・「しゃぶしゃぶ用彩り野菜 極薄白ねぎとしゃきしゃき白菜」（270g/税込 321 円）

複数の野菜を彩り良くミックスした加熱用カット野菜「しゃぶしゃぶ用彩り野菜」シリーズの新商品です。極薄カットの白ねぎに白菜、水菜、人参を配合しています。

*商品 URL: https://www.saladclub.jp/products/bag10/white_green_onion_hakusai.html

・「しゃぶしゃぶ用彩り野菜 ハリネギと水菜と人参」（170g/税込 321 円）

複数の野菜を彩り良くミックスした加熱用カット野菜「しゃぶしゃぶ用彩り野菜」シリーズの新商品です。ハリネギ、水菜、人参を配合しています。

*商品 URL: https://www.saladclub.jp/products/bag10/onion_mizuna_carrot.html

・「しゃぶしゃぶ用野菜 極薄白ねぎ」（75g/税込 170 円）

野菜単体の加熱用カット野菜「しゃぶしゃぶ用野菜」シリーズの新商品です。人の手では難しい極薄カットの白ねぎをパックしています。

*商品 URL: https://www.saladclub.jp/products/bag10/slice_white_green_onion.html

・「しゃぶしゃぶ用野菜 ハリネギ」（75g/税込 170 円）

野菜単体の加熱用カット野菜「しゃぶしゃぶ用野菜」シリーズの新商品です。ハリネギ（白髪ねぎ）をパックしています。

*商品 URL: https://www.saladclub.jp/products/bag10/needle_green_onion.html



＜しゃぶしゃぶ用彩り野菜
極薄白ねぎとしゃきしゃき白菜＞



＜しゃぶしゃぶ用彩り野菜
ハリネギと水菜と人参＞



＜しゃぶしゃぶ用野菜
極薄白ねぎ＞



＜しゃぶしゃぶ用野菜
ハリネギ＞

＜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