

ホームページで人気の「千切りキャベツ」レシピを紹介！ **サラダクラブアレンジレシピ＜千切りキャベツ編＞**

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。

当社ホームページにおける「レシピを探す」内のページ閲覧数ランキングでは、「千切りキャベツ」を使ったレシピが上位を独占しています※1。

順位	レシピ名	使用商品
1位	ツナキャベツ	千切りキャベツ ビッグパック
2位	生ハムとナッツのサラダ	10品目のサラダ レタスやパプリカ
3位	キャベツの中華風スープ	千切りキャベツ
4位	キャベツの塩こんぶ炒め	千切りキャベツ
5位	酢キャベツのコールスロー	千切りキャベツ

サラダクラブホームページ「レシピを探す」
 ページビュー数ランキング ※1

※1 2020年12月1日～2021年10月31日の期間。

そこで今回は、ページ閲覧数ランキングで上位にランクインした4つの「千切りキャベツ」レシピを紹介します。

ツナキャベツ

ツナも入れてボリュームアップ！キャベツがたっぷり食べられる簡単サラダです。



【材料】 (5～6人前 / 調理時間：約5分)

◆千切りキャベツ ビッグパック	1袋 (280g)
サラダクラブ ライトツナ (フレーク)	1袋 (80g)
A: キューピー マヨネーズ	大さじ2
A: しょうゆ	小さじ2

【作り方】

- ① 「千切りキャベツ ビッグパック」は耐熱容器に入れふんわりラップをかけて、電子レンジ500Wで約2分加熱し、軽く水気を絞る。
- ② ボウルに①、サラダクラブ ライトツナ (フレーク) を入れ、混ぜ合わせたAと和える。
- ③ ②をお皿に盛りつけて完成！

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

キャベツの中華風スープ

春雨とキャベツで満足感のあるスープです。



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約10分)

◆千切りキャベツ	1/2袋(65g)
水	400ml
A: 鶏ガラスープ(顆粒)	小さじ1
A: 塩	少々
A: こしょう	少々
春雨	10g
卵	1個
黒こしょう	少々

【作り方】

- ① 鍋に水を入れ、火にかける。
- ② 煮立ったら、適当な長さに切った春雨、「千切りキャベツ」を入れる。
- ③ 春雨がやわらかくなったら、Aで味を調べ、溶き卵を流し入れる。
- ④ 最後にごま油をたらし、器に盛り付け、黒こしょうをふって完成!

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

キャベツの塩こんぶ炒め

ごま油の風味が食欲をそそる、簡単キャベツ炒めです。



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約10分)

◆千切りキャベツ	1袋(130g)
ベーコン	4枚
塩昆布	10g
ごま油	適量

【作り方】

- ① ベーコンは一口サイズに切っておく。
- ② フライパンにごま油を熱し、①を炒め、火が通ったら「千切りキャベツ」と塩こんぶを炒める。
- ③ 塩こんぶが全体に混ざったら完成!

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

酢キャベツのコールスロー

酢キャベツをコールスローにアレンジしました。酸味の利いたコールスローはやみつきになります。料理の付けあわせにもおすすめです。



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約5分) ※馴染ませる時間除く

◆千切りキャベツ	1袋(130g)
酢	50ml
A: 塩	ふたつまみ
A: マヨネーズ	大きじ1・1/2
粗挽き黒こしょう	少々
塩(お好みで)	少々
粗挽き黒こしょう(仕上げ用)	少々

【作り方】

- ① ボウルに「千切りキャベツ」を入れ、酢を加えよく混ぜ、少ししんなりするまで置く。
- ② Aを加えよく混ぜ、こしょう、お好みで塩を加え、味を調える。
- ③ お皿に盛り、こしょうを振って完成!

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

<レシピで使用したサラダクラブの商品>

・「千切りキャベツ」

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を確認させたことによって鮮度保持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」 「千切りキャベツ スーパービッグ」
(280g/税込 204 円)



(450g/税込 321 円)

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

■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16,030店(2020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 2020年1月-2020年12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肥料化して生産者に売却し、その肥料を介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・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