



平成 28 年 7 月 27 日

パッケージサラダを使用したサラダランチを「Royal Garden Cafe 飯田橋」で提供

『Summer Salad Lunch』

「エディブルフラワー&フルーツサラダ」「パワーサラダ」「スーパーフードサラダ」

～2016 年 8 月 11 日(木・祝)～8 月 31 日(水)の期間限定～

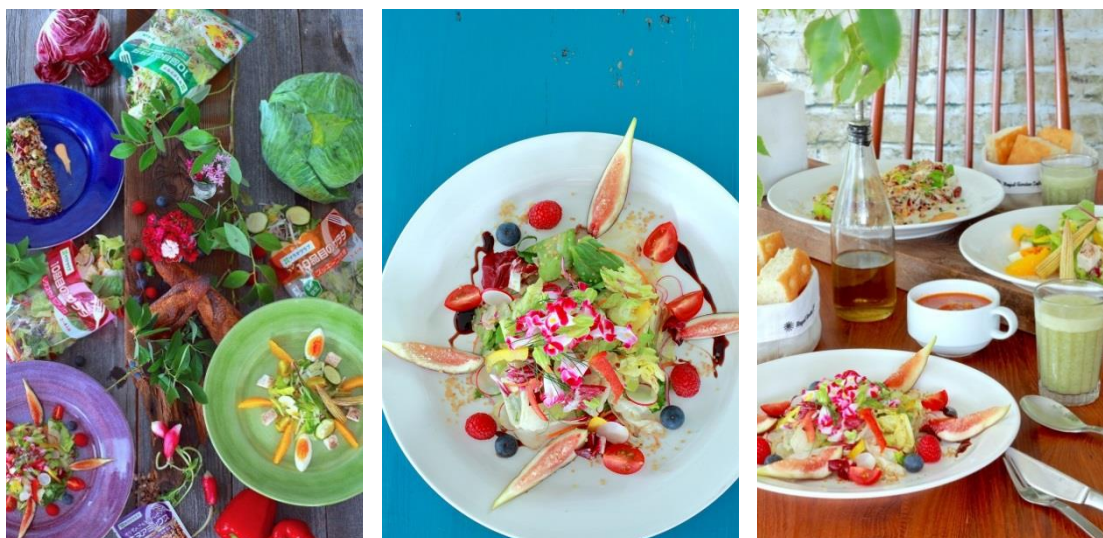
株式会社サラダクラブ

パッケージサラダの株式会社サラダクラブ（代表取締役社長：萩芳彰、本社：東京都調布市）は、8 月 31 日（水）の「野菜の日」に合わせて特別に考案した、期間限定のランチメニュー『Summer Salad Lunch』を、2016 年 8 月 11 日（木・祝）～8 月 31 日（水）の間、「Royal Garden Cafe 飯田橋」（千代田区富士見）にて提供します。

今回、パッケージサラダの認知向上を目的に、サラダの需要期である夏場、特に 8 月 31 日の野菜の日に合わせて、パッケージサラダを使用した限定メニューを開発しました。3 つのテーマで開発したメニューは、食欲が減退しやすい夏にうれしいサラダです。

『Summer Salad Lunch』では、「エディブルフラワー&フルーツサラダ」・「パワーサラダ」・「スーパーフードサラダ」の 3 種類のサラダを 1 週間に 2 品ずつ、週替わりで提供します。「エディブルフラワー&フルーツサラダ」は、彩りが華やかなフルーツやお花をトッピングした女性にうれしいサラダです。「パワーサラダ」は、食事になるサラダをテーマに、ローストチキンやフルーツをバランスよくトッピングしました。「スーパーフードサラダ」は、スーパーフード※のケールや、ビーツなどを使用した食べごたえのあるサラダです。『Summer Salad Lunch』には、国産ケールを使った「ケールスムージー」がセットになっています。さらに、『Summer Salad Lunch』をご注文いただいた方全員に、キヌアと 4 種の雑穀類をミックスした「サラダのごちそうトッピング キヌアミックス」をプレゼントします。

※ 栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品であること。あるいは、ある一部の栄養・健康成分が突出して多く含まれる食品であること。一般的な食品とサプリメントの間にくるような存在で、料理の食材としての用途と健康食品としての用途をあわせもつもの。（一般社団法人 日本スーパーフード協会の定義より）



『Summer Salad Lunch』イメージ

■Summer Salad Lunch 概要

- メニュー : 『Summer Salad Lunch』
「エディブルフラワー&フルーツサラダ」
「パワーサラダ」
「スーパーフードサラダ」
※『Summer Salad Lunch』には、ケールスムージー、パン、スープ、ドリンクが
つきます。
- 価格 : 平日 1,000円 土日祝日 1,300円 ※税込み
- 提供期間 : 8月11日(木・祝)～17日(水)
「パワーサラダ」、「スーパーフードサラダ」
8月18日(木)～24日(水)
「エディブルフラワー&フルーツサラダ」、「スーパーフードサラダ」
8月25日(木)～31日(水)
「エディブルフラワー&フルーツサラダ」、「パワーサラダ」
- 特典 : 『Summer Salad Lunch』をご注文いただいた方全員に、
「サラダのごちそうトッピング キヌアミックス」をプレゼント
- 提供場所 : Royal Garden Cafe 飯田橋
〒102-0071 東京都千代田区富士見 2-10-2
飯田橋グラン・ブルーム サクラテラス 2F
- 提供時間 : ランチタイム 11:00～15:00
- 電話番号 : 03-3239-3777
- 定休日 : 無休

■メニューについて ※「」が当社商品

『エディブルフラワー&フルーツサラダ』

「10品目のサラダ レタスやパプリカ」に「サラダのごちそうトッピング キヌア」を和えたサラダをベースに、彩りが華やかなフルーツや食べられるお花(エディブルフラワー)をトッピングした、女性にうれしいサラダです。イチジクやブルーベリーなど旬のフルーツや、色鮮やかなエディブルフラワーをトッピングし、カラフルなサラダに仕上げました。味付けにはバルサミコソースを使用しています。



主な材料: 「10品目のサラダ レタスやパプリカ」、ミニトマト、イチジク、「サラダのごちそうトッピング キヌア」、ミニ大根、ラズベリー、ブルーベリー、エディブルフラワー、ディル

エディブルフラワーについて

Edibleは食べられる、Flowerはお花の意味で、エディブルフラワーは食べられるお花です。植物として鑑賞するためのお花とは違い、食べることを目的として作られています。サラダに加えると、彩りが華やかになります。

『パワーサラダ』

「10 品目のサラダ ズッキーニや大根」に「サラダのごちそうトッピング キヌア」を和えたサラダをベースに、ローストチキン、フルーツなどバランスよくトッピングしました。夏らしい爽やかな色合いが特長のパワーサラダです。卵やローストチキン、グリルしたヤングコーンなどが入り、ボリューム感のあるサラダに仕上げました。味付けはシンプルに、オイル&ビネガーを使用しています。



主な材料：「10 品目のサラダ ズッキーニや大根」、ローストチキン、ミニトマト、オレンジ、「サラダのごちそうトッピング キヌア」、ヤングコーン、卵、ベビーリーフ

パワーサラダについて

アメリカでトレンドの、食事になるサラダで、「野菜」「たんぱく質」「フルーツ」「トッピング」の4つの素材を組み合わせ、シンプルなオイル&ビネガーで和えていただきます。ビタミン、ミネラル、食物繊維、たんぱく質、脂質等を摂ることができ、栄養バランスに優れています。

『スーパーフードサラダ』

「10 品目のサラダ キャベツや玉ねぎ」をベースに、「サラダのごちそうトッピング キヌアミックス」、「サラダのごちそうトッピング 豆づくし」、ケールなどを加えたサラダです。キヌアやケール、ビーツなどのスーパーフードを使用しており、健康や美容に関心の高い方へおすすめです。チーズとアボカドのまろやかな味わいと、様々な食感が楽しめる食べごたえのあるサラダです。味付けにはサウザンドレッシングを使用しています。



主な材料：「10 品目のサラダ キャベツや玉ねぎ」、「サラダのごちそうトッピング キヌアミックス」、アボカド、プロセスチーズ、「サラダのごちそうトッピング 豆づくし」、ブロッコリースプラウト、モッツァレラチーズ、カシューナッツ、ケール、ビーツ

『ケールスムージー』

生でも食べやすい国産ケールに、バナナとはちみつを合わせたスムージーです。暑い夏場でも飲みやすいすっきりとした味わいに仕上げました。

■使用しているパッケージサラダについて ※価格は全て税抜き

◇「10 品目サラダ レタスやパプリカ」 内容量/価格：160g/284 円

原材料名：レタス、ロメインレタス、グリーンリーフレタス、赤パプリカ、人参、玉ねぎ、レッドキャベツ、トレビス、ラディッシュ、黄パプリカ

★「エディブルフラワー&フルーツサラダ」で使用



◇「10 品目サラダ ズッキーニや大根」 内容量/価格：160g/284 円

※8 月下旬まで販売中

原材料名：大根、レタス、ズッキーニ、ロメインレタス、グリーンリーフレタス、黄パプリカ、レッドキャベツ、ピーマン、白ネギ、青ネギ

★「パワーサラダ」で使用



- ◇「10品目サラダ キャベツや玉ねぎ」 内容量/価格：170g/284円
 原材料名：キャベツ、玉ねぎ、レタス、紫玉ねぎ、グリーンリーフレタス、
 ピーマン、赤パプリカ、トレビス、人参、黄パプリカ
 ★「スーパーフードサラダ」で使用



- ◇「サラダのごちそうトッピング キヌア」 内容量/価格：35g/170円
 原材料名：キヌア
 ★「エディブルフラワー&フルーツサラダ」、「パワーサラダ」で使用



- ◇「サラダのごちそうトッピング キヌアミックス」 内容量/価格：40g/170円
 原材料名：キヌア、大麦、たかきび、赤米（国産）、黒米（国産）
 ★「スーパーフードサラダ」で使用



- ◇「サラダのごちそうトッピング 豆づくし」 内容量/価格：50g/124円
 原材料名：大豆、青えんどう、金時豆
 ★「スーパーフードサラダ」で使用



■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、色々な種類の野菜を組み合わせ、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年に設立されました。利便性と価格が一定という経済性が支持され、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率*を誇り、販売店舗数は12,500店（2015年11月現在）に及びます。

*マクロミルQPR：サラダメーカー別 2015年平均

サラダクラブのパッケージサラダは、国産野菜を中心に使用しています。（自社工場における全体使用量の約98%）春夏秋冬、途切れることのない産地リレーにより、年間を通して旬の野菜を調達しています。産地はパッケージの表面に記載しています

■Royal Garden Cafeについて



「Royal Garden Cafe」は、2008年にロイヤルグループの外食事業会社である、アールアンドケーフードサービス株式会社がオープンした、カフェレストランです。全国7店舗を構え、「SUSTAINABLE（持続的な）COMMUNITYの創造」というコンセプトのもと、多彩な食を通じた過ごし方の提案や、メニューに使用する野菜の販売をしています。

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社サラダクラブ 商品部 日置・杉本・荒金

TEL. 03-5384-7690（直通） FAX. 03-5384-7805

〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7

<http://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