



No. 18

2018 年 10 月 19 日

キャベツの芯の甘みをいかし、糖質が気になる方へ新提案
国内初！お米のように食べる「キャベツライス」
温めて食べる「キャベツライス de カレー」

～10 月 31 日(水)から 2 品を同時発売～

株式会社サラダクラブ

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、2018 年 10 月 31 日（水）から、キャベツの芯をお米感覚で食べる「キャベツライス」（130g/100 円）と、カレーソースが付いたトレータイプの「キャベツライス de カレー」（200g/276 円）を、関東・中部・関西・中四国・九州エリアで新発売します。糖質が気になる方に、米や麺などの主食を野菜に置き換える「野菜の主食化」を提案します。キャベツの芯をお米感覚で食べる商品は国内初の商品化になります。

「キャベツライス」は、キャベツの芯をお米サイズにカットして販売する新感覚のパッケージサラダです。加熱後も、ほのかな甘みと、シャキシャキとした食感が残るため、チャーハンやオムライスといった主食メニューのお米の置き換えとして使用できます。



<キャベツライス>



調理例：チャーハン

また、同時発売する「キャベツライス de カレー」は、「キャベツライス」に中辛のカレーソースが添付された、電子レンジで温めて食べるトレータイプの商品です。ソースをかけ、電子レンジで約 4 分 30 秒 (500～600W) 温めるだけで完成します。健康を気にする方で、手軽に小腹を満たしたい方におすすめです。



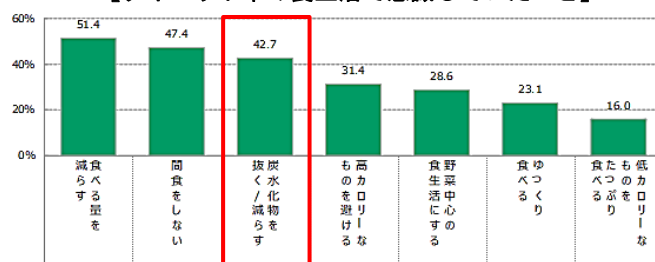
<キャベツライス de カレー>



<盛り付け図>

当社がサラダの食文化の把握を目的として実施している年次調査「サラダ白書 2018」では、「ダイエット中の食生活で意識していたこと」という問いに対して、「炭水化物を抜く/減らす」が上位に入っています（下図参照）。

【ダイエット中の食生活で意識していたこと】



※ 調査方法：インターネットで全国の 20 歳～69 歳の男女 2,060 名を対象に実施
 調査期間：2018 年 2 月 28 日（水）～ 3 月 2 日（金）

【栄養成分について】

「キャベツライス」と同量の「ご飯」の栄養成分を比較すると、糖質は約 1/16、カロリーは約 1/8、食物繊維は約 9.5 倍となっており、健康や美容に関心の高い方や、糖質が気になる方におすすめです（右図参照）。

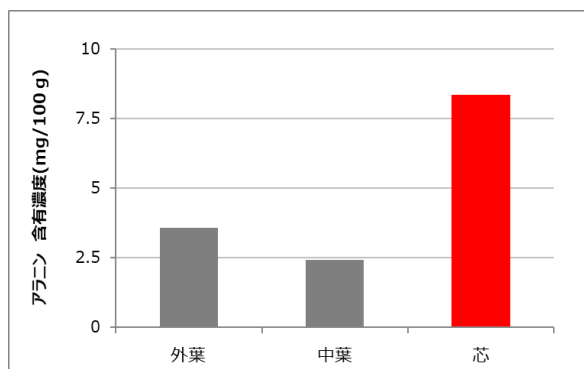
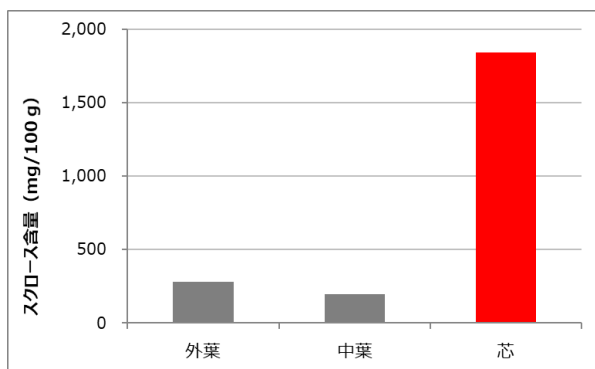
【ご飯とキャベツライスの栄養成分比較】

	ご飯 130g※	キャベツライス 130g
糖質	47.8g	3.0g
エネルギー	218kcal	26kcal
食物繊維	0.4g	3.8g

※ 文部科学省「日本食品標準成分表 2015 年版」より

【キャベツの芯の甘みについて】（キューピー株式会社研究開発本部の分析結果）

「キャベツライス」に使用するキャベツは、甘味のある芯の部分を使っています。キューピー株式会社研究開発本部の分析によると、キャベツの芯は葉に比べて、甘味のある「アミノ酸」や、甘味強度の高い糖質「スクロース」が多く含まれることが分かっています。



【アレンジメニュー（キャベツライス）】

「キャベツライス」を使ったアレンジメニューは、サラダクラブホームページ内「野菜たっぷりレシピ」（<http://c.saladclub.jp/recipe/index.html>）にて、2018 年 10 月 19 日（金）から掲載予定です。



キャベツライスとサラダチキンの変わり親子丼



キャベツライスのチーズ風味オムライス

【「キャベツライス de カレー」の作り方】

- ① 袋を開け、添付のカレーソースを「キャベツライス」にかけ、蓋をする
- ② 電子レンジで温めて完成（調理時間の目安：500～600W / 約 4 分 30 秒）

【商品概要】

商品名	キャベツライス	キャベツライス de カレー
内容量	130g	200g
参考小売価格（税抜き）	100 円	276 円
販売開始	2018 年 10 月 31 日（水）～	
販売地域	関東・中部・関西・中四国・九州	
糖質（1 パック当たり）	3.0g	11.9g
エネルギー（1 パック当たり）	26Kcal	118Kcal

■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(金額)^{*1}を誇り、販売店舗数は 15,000 店(2017 年 11 月現在)に及びます。

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 95%^{*2}) 春夏秋冬、途切れることのない産地リレーで、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。

*1: マクロミル QPR (サラダメーカー別 2017 年 1 月-12 月) *2: 2017 年度実績

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社サラダクラブ 広報・広告宣伝チーム 吉田・東小野・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