

～やさしい洗浄で野菜へのダメージを低減～

「千切りキャベツ」の消費期限を1日延長 加工日に加え5日間に

廃棄ロス削減やまとめ買い利用を促進

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、2019年4月12日（金）出荷分※1より、「千切りキャベツ」「千切りキャベツ ビッグパック」の消費期限を1日延長します。

※1 関西・九州は夏以降を予定



<千切りキャベツ>

<千切りキャベツ ビッグパック>

サラダクラブでは、「野菜本来の抵抗力を活かし、なるべくダメージを与えないように洗浄すること」と「10℃以下の低温流通管理(コールドチェーン)」を両立し、パッケージサラダの鮮度を維持する技術の確立に取り組んできました。

今回、「野菜にやさしい製法(特許 4994524号)」※2を改良し、野菜へのダメージを更に抑えながら洗浄する技術の確立により、「千切りキャベツ」(ビッグパック含む)の消費期限を1日延長することができました。消費期限は加工日に加え5日間となります。

消費期限延長により、お客様にとっては欲しい時に購入しやすくなり、まとめ買いにも対応しやすくなります。また、販売店にとっては売れ残りによる廃棄ロスや売り切れによる販売機会ロスが低減できます。

今後も、サラダクラブは技術や品質の向上に努めると同時に、安心して食べられる、新鮮で美味しいパッケージサラダの開発を進めていきます。

※2「野菜にやさしい製法」（特許 4994524 号）は、キャベツになるべくダメージをあたえないようにする洗浄方法のことをいいます。キャベツは、カット前とカットした後の2回洗浄を行います。カット後の洗浄はカット前の洗浄より野菜にやさしい洗浄を行うことで、野菜にかかるダメージを減らしています。「野菜にやさしい製法」により、2015年4月、主力商品の「千切りキャベツ」と「ミックスサラダ」（ビッグパック含む）の消費期限を1日延長することができました。

【概要】

対象商品名	千切りキャベツ	千切りキャベツ ビッグパック
内容量	130g	280g
参考小売価格(税抜き)	100円	189円
出荷開始	2019年4月12日(金)	
販売地域	北海道、東北、関東、北陸、中部、中四国 ※関西、九州を除く	
内容	対象商品の消費期限を1日延長(加工日に加え5日間)	

【当社パッケージサラダの消費期限】

今回の消費期限延長により、当社パッケージサラダの消費期限は下記となります。

商品名	消費期限
「千切りキャベツ」 「千切りキャベツ ビッグパック」	加工日に加え5日間
「ミックスサラダ」 「ミックスサラダ ビッグパック」	加工日に加え4日間
その他全商品	加工日に加え3日間

■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)*を誇り、販売店舗数は15,840店(2018年11月現在)に及びます。

*：マクロミルQPR(サラダメーカー別 2017年12月-2018年11月)

<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・東小野・荒金・藤田

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

