

“千切りキャベツ”が食欲そそる1品に！

## 「千切りキャベツにあえるたれ」2品を新発売

### 香ばしねぎ塩／うまみ醤油

～2019年8月20日（火）から全国で販売開始～

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8月20日（火）から、「千切りキャベツにあえるたれ 香ばしねぎ塩」（15g×2個/100円）と「千切りキャベツにあえるたれ うまみ醤油」（15g×2個/100円）を新発売します。



<千切りキャベツにあえるたれ 香ばしねぎ塩>

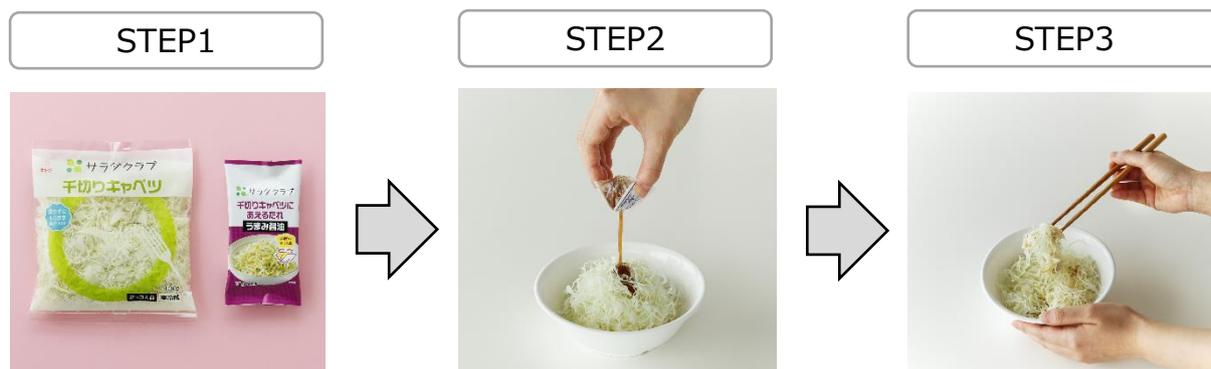


<千切りキャベツにあえるたれ うまみ醤油>

「千切りキャベツにあえるたれ」は、「千切りキャベツ」専用開発した、使い切りタイプの「たれ」です。「千切りキャベツ」をお皿に盛り付けてあえるだけで、手軽におかずが1品完成します。今回発売するのは、ごま油の香り豊かな塩ベースの「香ばしねぎ塩」と、にんにく香味油の風味が効いた醤油ベースの「うまみ醤油」の和風たれ2品です。塩味・甘味・旨味のバランスが取れたとろみのある「たれ」は、「千切りキャベツ」との相性がよく、子どもから大人まで食べやすい味わいに仕上げました。

近年、女性の社会進出や核家族化、高齢化により、パッケージサラダ市場が拡大しています。それに伴い「パッケージサラダ」と組み合わせ使えるドレッシングなどの周辺商品は、レシピのバリエーションを広げるプラスオンアイテムとして注目度が高まっています。新発売する「千切りキャベツにあえるたれ」は、「千切りキャベツ」を美味しく手軽に食べるバリエーションが増えることはもちろん、青果売り場で1つのレシピが完成するメリットがあり、買い物時間を短縮することができます。サラダクラブは、今後も積極的に「パッケージサラダ」の周辺商品を増やし、新しい価値と食卓を提案していきます。

## 【作り方（1人前）】



- STEP1 「千切りキャベツ」をお皿に半分盛りつける。(目安量：65～70g)  
STEP2 「千切りキャベツにあえるたれ」1個を、盛り付けた千切りキャベツにかける。  
STEP3 お皿の上であえて、たれが全体に馴染んだら完成。

## 【商品概要】

商品名	千切りキャベツにあえるたれ 香ばしねぎ塩 千切りキャベツにあえるたれ うまみ醤油
内容量	15g×2個
参考小売価格(税抜き)	100円
賞味期限	常温7ヵ月
販売開始	2019年8月20日(火)
販売地域	全国

### ■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](mailto: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

