



No. 19

2020年10月27日

クリスマスや年末年始など特別な食卓にもぴったりの旬のサラダ 「旬を味わうサラダ 紅芯大根ミックス」を新発売

～旬の“紅芯大根”を使った冬季限定商品～

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：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、2020年11月1日（日）※から2021年1月31日（日）までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 紅芯大根ミックス」（105g/198円）を新発売します。

※関東、中部が11月1日（日）から。東北、関西、中四国、九州は11月25日（水）から発売。



旬の魚と旬の野菜で作る
 ごちそうカルパッチョサラダ



アレンジ料理

「旬のぶりのカルパッチョサラダ」

＜旬を味わうサラダ 紅芯大根ミックス＞

「旬を味わうサラダ 紅芯大根ミックス」は、旬の野菜を使用した2～3人前の新シリーズ「旬を味わうサラダシリーズ」の冬季限定新商品です。「旬の野菜をおいしい時期に食べていただきたい」という思いで開発しました。冬に旬を迎える紅芯大根は、大根特有の辛みが少なく、鮮やかなピンク色とシャキッとした歯ごたえが特長です。今回、3種類のレタス（レタス、サニーレタス、グリーンリーフレタス）に、国産の紅芯大根を細切りといちょう切りの2種類のカットサイズで配合しました。カットサイズを変えることで、シャキシャキとした細切りの食感とパリッとしたいちょう切りの食感が楽しめます。クリスマスや年末年始など特別な食卓にもぴったりの華やかなサラダです。

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 紅芯大根ミックス
内容量	105g
参考小売価格(税抜き)	198円
販売地域・期間	【関東、中部】2020年11月1日（日）～2021年1月31日（日） 【東北、関西、中四国、九州】 2020年11月25日（水）～2021年1月31日（日） ※北海道、沖縄県では販売しません。

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ 紅芯大根ミックス」を使ったアレンジレシピをサラダクラブホームページ (<https://www.saladclub.jp/recipe/>) にて2020年10月27日(火)から掲載予定です。ひと手間加えることで、さらに華やかなサラダになります。

旬のぶりのカルパッチョサラダ

旬のぶりと旬の野菜を使ったごちそうカルパッチョサラダ。ゆず以外の柑橘の皮でも香りや味の違いを楽しめます。



【材料】 (2人前 / 所要時間: 約10分)

◆旬を味わうサラダ 紅芯大根ミックス	1袋
ぶり (刺身用)	100g
ゆずの皮	少々
キューピー テイスティドレッシング	
和風 香味たまねぎ	適量

【作り方】

- ① ぶりは厚さ8mmの薄切りにする。
- ② お皿に「旬を味わうサラダ 紅芯大根ミックス」・①を盛りつける。
- ③ ゆずの皮を散らし、キューピー テイスティドレッシング 和風 香味たまねぎをかけて完成！

■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16,303店(2019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 2019年1月-2019年12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・鳥塚・加川

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