



旬の“金美人参”を使った春季限定商品
「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」を新発売

～2021年2月1日(月)から期間限定で販売～

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：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、2021年2月1日(月)から4月4日(日)までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」（110g/198円）を新発売します。



＜旬を味わうサラダ 金美人参ミックス＞

4月4日はイースター！
 たっぶりのたまごを使用した
 アレンジ簡単サラダ



アレンジ料理
 「たっぷりたまごのイースターサラダ」

「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」は、旬の野菜を使用した2～3人前「旬を味わうサラダシリーズ」の春季限定新商品です。「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。冬から春にかけて旬を迎える国産の“金美人参”をベースに、地中海沿岸部発祥のサラダ用ハーブ“セルバチコ”を使用することで風味を加えました。それぞれの味を引き立たせる仕上がりとなっており、グリーンとレモンイエローの暖かな色合いのサラダが食卓を春らしく彩ります。また、パッケージにはうさぎとたまごのイラストを入れ、4月4日(日)のイースターを盛り上げます。

金美人参は、鮮やかなレモンイエロー色が特長の野菜で、肉質が柔らかく甘みがあり、通常の人参と比べて旬のクセも少ない為、野菜が苦手なお子さまにもおすすめ野菜です。



＜金美人参＞

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 金美人参ミックス
内容量	110g
参考小売価格(税抜き)	198円
販売地域	全国(北海道・沖縄県を除く)
販売期間	2021年2月1日(月)～4月4日(日)

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」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 2021 年 1 月 21 日(木)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。

たっぷりたまごのイースターサラダ

たまごをたっぷりを使ったイースターにぴったりのサラダです。食材の切り方や盛りつけ方をアレンジするだけで、簡単に可愛く飾り付けられます。イベントに合わせてお子さまとの調理にもおすすめです。

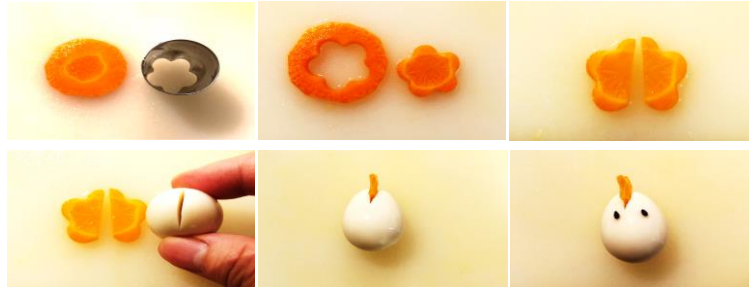
【材料】 (2人前 / 所要時間 : 約 10分)

◆旬を味わうサラダ 金美人参ミックス	1袋
サラダとあえるソース クリーミーたまご	1袋
うずらのたまご	5個
ゆでたまご	2個
人参	少量
ごま	少量



【作り方】

- ① 人参は約 1mm の薄切りにし、花形に型抜きして半分に切る。
- ② うずらのたまごは真上に縦に切り込みを入れ、①を差し込み、ごまで目を付ける。



- ③ ゆでたまごは半分に切り、黄身を取り出し、「サラダとあえるソース クリーミーたまご」と適量混ぜ、黄身の入っていた場所に戻す。
- ④ お皿に「旬を味わうサラダ 金美人参ミックス」を盛り、残ったサラダとあえるソースをかけ、②、③を飾り、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