



No. 6

2021 年 3 月 30 日

“春のキャベツ”を使った季節限定商品
「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」を新発売

～2021 年 4 月 5 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 4 月 5 日（月）から 6 月 20 日（日）までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」（155g/税込 213 円）を新発売します。



＜旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス＞

春は野菜の美味しい季節！
 野菜をおいしく食べられる
 ボリューム満点サラダ



アレンジ料理

「みんなであいあい焼肉サラダ」

「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」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。春から初夏にかけて収穫される“春のキャベツ”をベースに、人参や紅芯大根など春らしい色合いの野菜を合わせました。春のキャベツは寒玉と違い、葉と葉の間に緩く柔らかいため、パッケージサラダにすることが困難とされていましたが、製法技術を工夫したことで、今回初めて商品化することができました。定番商品の「千切りキャベツ」より太めのカットサイズにすることで、みずみずしく柔らかな春のキャベツの食感が楽しめます。4 月の新生活、5 月のゴールデンウィーク、こどもの日、母の日、6 月の父の日などイベントが多いこの時期に、サラダで食卓を華やかに彩ります。

春のキャベツは、鮮やかな緑色で水分含量が多く歯切れのよいみずみずしい柔らかさが特長で、サラダなどの生食に適しています。サラダクラブでは、生産者との顔が見える関係を基本に「契約取引」で原料を調達しており、今回、契約産地で大切に育てられた春のキャベツを使用します。



＜春のキャベツ＞

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス
内容量	155g
参考小売価格(税込)	213 円
販売地域	全国（北海道・沖縄県を除く）
販売期間	2021 年 4 月 5 日（月）～6 月 20 日（日）

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」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 3 月 30 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。

みんなでわいわい焼肉サラダ

焼肉をトッピングしたボリューム満点のサラダです。お肉を焼いてのせるだけなので、普段の食事でも、バーベキューなどのアウトドアでも簡単に作れます。

【材料】 (3~4 人前 / 所要時間：約 5 分)

◆旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス	1 袋
牛肉（薄切り）	100g
焼肉のたれ	大さじ 3
サラダ油	適量



【作り方】

- ① 熱したフライパンに油をひき、牛肉を両面焼いて焼肉のたれを回しかけ、煮詰めながら絡める。
- ② お皿に「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」をのせ、上に①をたれごと盛りつけて完成！

■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 16,030 店(2020 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 2020 年 1 月-2020 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・伊豆野

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