



No. 15

2021年7月14日

エキストラバージンオリーブオイルを使用した新ドレッシング
「オリーブオイル&たまねぎドレッシング」
「オリーブオイル&パルメザンチーズドレッシング」を新発売

～2021年8月4日（水）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：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、2021年8月4日（水）から、「オリーブオイル&たまねぎドレッシング」（200ml/税込321円）と「オリーブオイル&パルメザンチーズドレッシング」（200ml/税込321円）を、全国で新発売します。

今回発売するのは、エキストラバージンオリーブオイルを使用した「オイル&ビネガー」仕立てのドレッシングです。オリーブオイルと素材を組み合わせることで、野菜の味わいを引き立てます。野菜不足を感じている方や、サラダで多品目の野菜を食べたい方におすすめです。



<オリーブオイル&たまねぎドレッシング>



<オリーブオイル&パルメザンチーズドレッシング>

「オリーブオイル&たまねぎドレッシング」は、すりおろしたたまねぎのうまみを引き出し、オリーブオイルの豊かな風味が楽しめる味わいで、トマトやレタスとの組み合わせがおすすめです。「オリーブオイル&パルメザンチーズドレッシング」は、パルメザンチーズの風味、食感を活かし、オリーブオイルの豊かな風味が楽しめる味わいで、ブロッコリーやレタスとの組み合わせがおすすめです。

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。

【商品概要】

商品名	オリーブオイル&たまねぎドレッシング オリーブオイル&パルメザンチーズドレッシング
内容量	200ml
参考小売価格(税込)	321円
賞味期限	常温7ヵ月
販売地域	全国
販売開始	2021年8月4日(水)

【アレンジレシピ】

「オリーブオイル&たまねぎドレッシング」「オリーブオイル&パルメザンチーズドレッシング」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7月14日(水)から掲載予定です。ひと手間加えることで、さらにおいしく楽しめます。

コロコロ野菜のスプーンサラダ



【材料】 (2人前 / 調理時間: 約15分)

サラダのごちそうトッピング豆づくし	1袋
かぶ	1個
グリーンアスパラガス	1本
ちくわ	1本
パプリカ赤	1/4個
パプリカ黄	1/4個
◆オリーブオイル&たまねぎドレッシング	50ml

※マリネする時間を含みません。

【作り方】

- ① パプリカ赤黄はヘタと種を除き、グリルなどで皮が焦げるまで焼いて皮を取り除き、1cmの角切りにする。
- ② グリーンアスパラガスはピーラーで下半分の皮をむいて、グリルなどで火が通るまで焼き、1cm幅の小口切りにする。
- ③ かぶは厚めに皮をむき、1cm角切りにする。
- ④ ちくわは1cmの角切りにする。
- ⑤ ボウルに「サラダのごちそうトッピング豆づくし」、①～④、「オリーブオイル&たまねぎドレッシング」を入れて和える。
- ⑥ ⑤を冷蔵庫で15分ほど味をなじませてからお皿に盛りつけて完成!

キャベツと人参のラペ風サラダ



【材料】 (4人前 / 調理時間: 約10分)

ミックスサラダ	1袋
人参	1本
干しぶどう	30g
クルミ	30g
◆オリーブオイル&パルメザンチーズドレッシング	100ml

※マリネする時間を含みません。

【作り方】

- ① 人参は千切りにする。
- ② ボウルに①、干しぶどう、「オリーブオイル&パルメザンチーズドレッシング」を入れて和え、冷蔵庫で30分ほど味をなじませる。
- ③ クルミは粗く刻む。
- ④ ②に、③、「ミックスサラダ」を加えて和え、お皿に盛りつけたら完成!

生ハムとたまごのサラダガレット



【材料】（4人前 / 調理時間：約15分）

お家で作るごちそうサラダ イタリアンサラダ用	1袋
A: そば粉	60g
A: たまご	1/2個
A: 塩	ひとつまみ
A: 水	150ml
スライスチーズ	2枚
ゆでたまご	2個
生ハム	4枚
ミニトマト	4個
サラダ油	少々
◆オリーブオイル&パルメザンチーズ ドレッシング	適量

【作り方】

- ① ボウルにAの材料を入れ、よく混ぜる。
 - ② 熱したフライパンに油をひき、①の半量を入れて薄く広げて焼き、表面が乾いてきたら中央にスライスチーズをのせる。
 - ③ ②のふちがカリっとしてくるまで焼き、四方を内側に折ってお皿に盛りつける。同様にもう1枚焼く。
 - ④ ゆでたまごは縦1/4に切る。
 - ⑤ ミニトマトは縦1/4に切る。
 - ⑥ ③に「お家で作るごちそうサラダ イタリアンサラダ用」、ちぎった生ハム、④、⑤をのせ、「オリーブオイル&パルメザンチーズドレッシング」をかけて完成！
- ※①で出来上がった生地は冷蔵庫で1時間ほど寝かせると更に美味しくなります。
※水は少なめに入れ、生地の様子を見て加減してください。

■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