



No. 20

2021年10月14日

## 様々な場面で役立つアレンジレシピを紹介 「10品目のサラダ レタスやパプリカ 特設サイト」を開設

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、「10品目のサラダ レタスやパプリカ 特設サイト」を開設しました。

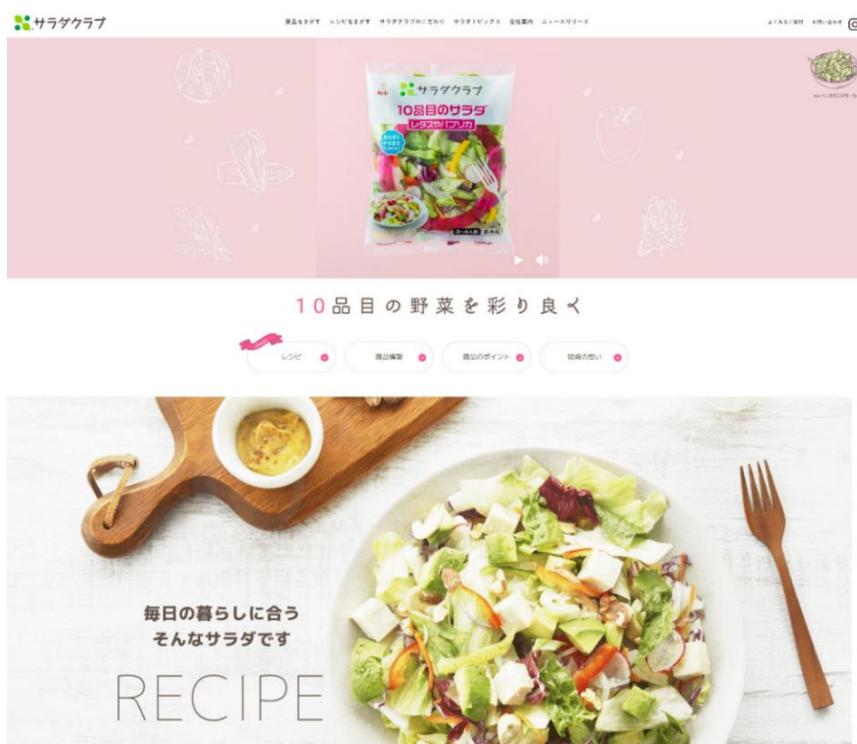
([https://www.saladclub.jp/special/10\\_lettuce\\_paprika/](https://www.saladclub.jp/special/10_lettuce_paprika/))

「10品目のサラダ レタスやパプリカ」（160g/税込306円）は、10種類の野菜がバランス良く配合された、3～4人前の「10品目のサラダシリーズ」の定番商品です。レタスやロメインレタスをメインに、赤パプリカ、人参、レッドキャベツやトレビスを彩り良く配合しています。本商品は、“10種類の野菜を彩りよく一皿に”をコンセプトに、2004年から販売を開始し、当社の主力商品「千切りキャベツ」「ミックスサラダ」に次ぐ人気のサラダです※。※2020/09/01～2021/08/31の売上実績より



10品目のサラダ  
レタスやパプリカ

「10品目のサラダ レタスやパプリカ 特設サイト」では、料理をするうえで最も負担になると言われている「メニューを考える」負担を少しでも軽減できるように、「10品目のサラダ レタスやパプリカ」を使った様々な場面で役立つアレンジレシピをメインに掲載しています。また、「10品目のサラダ レタスやパプリカ」の商品説明やポイント、開発への想いなども紹介しています。



ファーストビュー画面

## <「10 品目のサラダ レタスやパプリカ 特設サイト」コンテンツ>

### ① レシピ

「10 品目のサラダ レタスやパプリカ」を使ったアレンジレシピの中から、「忙しい日にも 5 分でできる簡単レシピ」「食卓にあと 1 品 おかずになるレシピ」「特別な日に！ごちそうレシピ」など、テーマに合わせたレシピを紹介します。なお、特設サイト限定のレシピも掲載しています。



特設サイト  
2 次元コード

### ② 商品情報

原材料名をはじめ、商品を詳しく紹介します。

### ③ 商品のポイント

「袋を開けて、お皿に盛るだけ」「家族で分けられるサイズ」など、商品の特長を紹介します。

### ④ 開発の想い

「10 品目のサラダ レタスやパプリカ」の開発にあたっての想いを紹介します。

## 【特設サイト限定アレンジレシピ】

### チョップドサラダ

10 品目のサラダに 10 品目の具材をプラスしたチョップドサラダです。材料は冷蔵庫にあるものでアレンジできます。ドレッシングをかけ、スプーンで混ぜて召し上がりください。



#### 【材料】（4 人前 / 調理時間：約 5 分）

◆10 品目のサラダ レタスやパプリカ	1 袋
うずら卵水煮（国産）	4 個
サラダチキン	1 個
アボカド	1 個
きゅうり	1 本
ミニトマト	5 個
マッシュルーム	3 個
スイートコーン（缶詰）	大さじ 2
くるみ	20g
アーモンド	20g
カッターチーズ	大さじ 2
キューピーシーザーサラダドレッシング	適量

#### 【作り方】

- ① アボカドは半分に切って、種と皮を除いて 1cm の角切りにする。
- ② サラダチキン、きゅうりを 1cm の角切りにする。ミニトマト、マッシュルームは 4 等分のくし形切りにする。
- ③ うずら卵は輪切りにする。
- ④ くるみ、アーモンドは粗く砕く。
- ⑤ お皿に本品と①、②、③、コーンを盛りつけ、④とカッターチーズを散らし、ドレッシングをかけて完成！

\*レシピ URL: [https://www.saladclub.jp/special/10\\_lettuce\\_paprika/chopped\\_salad.html](https://www.saladclub.jp/special/10_lettuce_paprika/chopped_salad.html)

## バイクドかぼちゃのヨーグルトソースサラダ

チーズやハーブをのせたかぼちゃをトースターで焼き、ふわっとしたヨーグルトソースと一緒に食べるサラダです。かぼちゃの甘みとにんにくをきかせたヨーグルトソースが良く合います。



【材料】 (3~4人前 / 調理時間：約15分)

◆10品目のサラダ レタスやパプリカ	1袋
かぼちゃ (スライス)	5枚
プレーンヨーグルト	200ml
粉チーズ	適量
ローズマリー (乾燥)	適量
塩	適量
A. はちみつ	小さじ1
A. にんにく (チューブ)	5mm
A. 塩	ひとつまみ
A. オリーブ油	大さじ1
レモンドレッシング	適量

### 【作り方】

- ① プレーンヨーグルトはラップをかけずに電子レンジ (600W) で約3分加熱し、クッキングペーパーに入れ5分ほど水切りし冷ます。
- ② かぼちゃは表面にオリーブ油をぬり、塩をする。その上に粉チーズやローズマリーをかけ、オーブントースター (1000W) で約6分加熱する。
- ③ ①をボウルに入れ、Aを加え混ぜる。
- ④ お皿に「10品目のサラダ レタスやパプリカ」と②を盛りつけ、③とドレッシングをかけて完成!

※ ヨーグルトの水切りはお好みで水切り時間を調整してください。

※ かぼちゃは焼き色を見て時間を調整してください。

\*レシピURL: [https://www.saladclub.jp/special/10\\_lettuce\\_paprika/baked\\_pumpkin\\_yogurt\\_sauce\\_salad.html](https://www.saladclub.jp/special/10_lettuce_paprika/baked_pumpkin_yogurt_sauce_salad.html)

### ■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](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