



No. 21

2021年10月25日

## 社会・地球環境への取り組みを紹介 「サラダクラブ サステナビリティページ」を開設

株式会社サラダクラブ

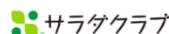
株式会社サラダクラブ（代表取締役社長：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、「サラダクラブ サステナビリティページ」を、本日、2021年10月25日（月）に開設します。

[\(https://www.saladclub.jp/company/sustainability/\)](https://www.saladclub.jp/company/sustainability/)

サラダクラブでは、キューピーグループの経営方針に則り、「社会・地球環境への貢献」というスローガンのもと、サステナビリティに関する取り組みを強化しています。

この度開設する「サラダクラブ サステナビリティページ」では、株式会社サラダクラブとしての社会・地球環境への考え方や取り組みを紹介するページです。「社長メッセージ」や、フードロス削減、循環型農業、エネルギー削減などの具体的な取り組みを紹介しています。コンテンツは順次更新を行い、当サイトを通じて、株式会社サラダクラブのサステナビリティに関する情報を積極的に発信していきます。

サラダクラブでは、今後も「社会・地球環境への貢献」を強化するとともに、キューピーグループが目指す「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」を持って世界の食と健康に貢献すべく、野菜摂取量の向上に取り組んでまいります。



商品をさがす レシピをさがす サラダクラブのこだわり サラダトピックス サステナビリティ 会社案内 ニュースリリース

よくあるご質問 お問い合わせ 

### サステナビリティ

#### 🔍 社長メッセージ

地球温暖化に伴い、社会や環境への意識は高まり、私たちの生活、特に食を取り巻く環境において様々な課題が顕在化しています。サラダクラブではグループ経営方針に則り、「社会・地球環境への貢献」を謳い、取組みを強化しています。そして、国連の持続可能な開発目標（SDGs）を参考に「食と健康への貢献」「資源の有効活用・循環」「気候変動へ対応」を重点課題に掲げています。

「食と健康への貢献」については、野菜摂取量増加への貢献を願い、生活者のご利用シーンに合わせ、多様なパッケージサラダをラインアップ、メニュー提案を通じて用途の拡大を図っています。

「資源の有効活用・循環」では、パッケージサラダの主要原料であるキャベツの芯や外葉など未利用部を発酵させて肥料や飼料にし、契約農家に提供するなど、資源の有効活用・循環に積極的に取り組んでいます。

また、千切りキャベツ、ミックスサラダについて、鮮度保持延長に取組み、業界ではじめて製造日から5日間鮮度保持できる技術を確認し、流通やご自宅での食品ロス削減に注力しています。

「気候変動への対応」においては、省エネ設備の導入やパッケージの肉薄化、工場近郊の農家と循環型の供給体制を築くことなど、CO2の排出抑制に努めています。

ファーストビュー画面

工場見学受付

## <「サラダクラブ サステナビリティページ」コンテンツ>

### ・社長メッセージ

株式会社サラダクラブとしての社会・地球環境への考え方について、代表取締役社長の金子俊浩からのメッセージを紹介します。

### ・取り組み内容

#### ① メニュー提案を通じたお客様の野菜摂取量増加の取り組み

当社では、野菜を無理なく楽しく食べていただくことで、からだだけでなくこころも健康になっていただきたいという想いがあります。そして、野菜を起点とした商品を通じて健康・笑顔のお手伝いを目指しています。アレンジメニューをサラダだけにとどまらず、鍋物やおかずなど様々な調理方法で提案することで、お客さまの健康と豊かな食卓をお手伝いします。



#### ② フードロスへの対応

当社では、産地からご家庭までのフードロス低減を推進しています。工場内で発生した野菜の未利用部を肥料化して生産者に売却し、その肥料を介して野菜の栽培を行う循環型農業の実現や、パッケージサラダの鮮度保持延長の実現によるご家庭・販売店での消費期限切れに伴う廃棄の低減などに取り組んでいます。



#### ③ 生産者・調達先との取り組み

当社では、産地と契約することで市場価格に左右されない取引を行い、生産者の経営の安定に貢献しています。年間を通して安定した原料調達、産地の持続的な生産体制の維持や産地廃棄削減の支援、工場での廃棄物削減や作業効率向上、異物混入リスク低減などに取り組んでいます。



#### ④ エネルギー削減の取り組み

当社では、エネルギー削減として電力・水・廃プラスチック類の削減に取り組んでいます。工場での製造工程における電力削減や水使用量削減、トレー・フィルムの薄肉化による廃プラスチック削減などに取り組んでいます。



### ■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