



No. 11

2022年3月15日

今年は品種、産地を指定した春のキャベツを使用！  
**「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」**  
 ～2022年3月23日(水)から5月24日(火)までの期間限定で販売～

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2022年3月23日(水)から5月24日(火)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）を全国で発売します。

「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」は、季節を感じられる野菜を使用した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。昨年から期間限定で販売を開始し、品種を指定したキャベツを使用して大変ご好評をいただいた商品です。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ています。4月の新生活スタートに加え、お花見、5月のゴールデンウィーク、こどもの日、母の日などイベントが多いこの時期に、サラダで春の食卓を演出します。

春のキャベツは、みずみずしく柔らかいのが特長で、サラダなどの生食に適しています。また、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、シャキシャキとした食感が楽しめます。



&lt;春のキャベツ&gt;

さらに今年は、産地を指定したキャベツのみを使用します。西日本※<sup>1</sup>では、販売期間中、九州産のみを使用し、東日本※<sup>2</sup>では販売期間の前半は九州産、後半は神奈川県三浦産に順次産地を切り替えて販売します。

※<sup>1</sup> 東海、北陸、近畿、中四国、九州。

※<sup>2</sup> 東北、関東甲信越。



&lt;九州産キャベツ使用パッケージ&gt;



&lt;神奈川県三浦産キャベツ使用パッケージ&gt;

## 【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
対象地域	全国(北海道、沖縄県を除く)
販売期間	2022年3月23日(水)~5月24日(火) <sup>※3</sup>
URL	<a href="https://www.saladclub.jp/products/bag9/springcabbage_mix_salad.html">https://www.saladclub.jp/products/bag9/springcabbage_mix_salad.html</a>

※3 悪天候などにより影響を受けた場合は販売期間が短くなる可能性があります。

## 【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2022年3月15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。

### 春のキャベツのコールスロー

材料を混ぜるだけで簡単にできるコールスローサラダです。



【材料】(2~3人前 / 調理時間: 約5分)

◆旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス	1袋
サラダクラブ サラダのごちそう トッピングツナコーン	1袋
サラダクラブ サラダのごちそう トッピング豆づくし	1袋
キューピー マヨネーズ	大さじ3
レモン汁	小さじ1/2
塩	少々
こしょう	少々

## 【作り方】

- ① ボウルに「キューピー マヨネーズ」、レモン汁を入れて軽く混ぜ合わせる。
- ② ①に「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」、「サラダクラブ サラダのごちそうトッピングツナコーン」、「サラダクラブ サラダのごちそうトッピング豆づくし」を入れて和える。
- ③ ②をお皿に盛り付け、塩、こしょうをかけて完成!

## たまごの春のキャベツサラダ

子どもも喜ぶたまごとコーンとマヨネーズの見た目もキュートなサラダです。マヨコーンとうまみ醤油の相性もばっちりです。



【材料】（2人前 / 調理時間：約5分）

◆旬を味わうサラダ	1袋
春のキャベツミックス	
サラダクラブ 千切りキャベツと	1個
あえるたれ うまみ醤油	
サラダクラブ 北海道コーン（ホール）	1袋
ゆでたまご	3個
キューピー マヨネーズ	大さじ1

### 【作り方】

- ① ゆでたまごは縦半分に切り、黄身を取り出す。
- ② ボウルに①の黄身・「サラダクラブ 北海道コーン（ホール）」を入れ、「キューピー マヨネーズ」を加えよく混ぜ、ゆでたまごの白身に入れる。
- ③ 別のボウルに「旬を味わうサラダ 春のキャベツミックス」を入れ、「サラダクラブ 千切りキャベツとあえるたれ うまみ醤油」を加え和える。
- ④ お皿に③を盛りつけ、②をのせて完成！

### ■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、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16,838店（2021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12月-2021年11月）

### ■サステナビリティへの取り組み

当社では、産地からご家庭までのフードロスを低減し、サステナビリティへの取り組みを推進しています。産地との安定的な取引や増量企画を通じた、持続的な生産体制の維持や産地廃棄の削減。工場内で発生した野菜の未利用部を肥料の材料にし、それをもとに作られた肥料を使用して野菜の栽培を行う循環型農業の実現。パッケージサラダの鮮度保持延長の実現により、ご家庭・販売店での消費期限切れに伴う廃棄の低減などの取り組みを行っています\*。

\* 詳細はサステナビリティページ (<https://www.saladclub.jp/company/sustainability/>) をご参照ください。

<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・小宮・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