



No. 14

2022年5月19日

旬の香味野菜を使用した夏にぴったりの季節限定サラダ
「旬を味わうサラダ 青じそミックス」

～2022年5月25日(水)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、2022年5月25日(水)から8月31日(水)までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 青じそミックス」（100g/税込213円）を発売します。



<旬を味わうサラダ 青じそミックス>

夏にさっぱり食べられる！



アレンジレシピ
 「青じそ香る豆腐サラダ」

「旬を味わうサラダ 青じそミックス」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」の期間限定商品です。「旬の野菜をおいしい時期に食べていただきたい」という想いで開発しました。和のハーブとも呼ばれ、清涼感のある香りが特長の青じそを約5枚分使用し、大根、レタス、紅芯大根、グリーンリーフレタスを配合し、さっぱりとした味わいのサラダに仕立てました。

また、人気の香味野菜である青じそは、生産量日本一である愛知県の指定産地のもののみを使用しています。青じそはカット後に変色しやすいため、サラダに使用することは難しい野菜とされていますが、当社独自の製法技術により、商品化しています。青じそを配合したサラダは、冷奴や冷や汁、サラダ麺などにぴったりで、暑い夏を爽やかな香りで彩ります。

この度サラダクラブでは、「旬を味わうサラダシリーズ」の特設サイトを開設します。使用している旬の野菜に関する情報や、旬の野菜を様々なメニューで楽しむことができるレシピなどを紹介しています。

<「旬を味わうサラダシリーズ 特設サイト」コンテンツ>

https://www.saladclub.jp/special/season_salad/

① コンセプト

旬の野菜を使用する想いを説明します。

② ポイント

使用している旬の野菜に関する情報をはじめ、商品について詳しく紹介します。



ファーストビュー画面

③ レシピ

「旬を味わうサラダ 青じそミックス」を使った様々なアレンジレシピを紹介します。（商品発売に合わせ更新）

④ ラインナップ

これまで発売している「旬を味わうサラダシリーズ」の各商品を紹介します。



特設サイト 2次元コード

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 青じそミックス
内容量	100g
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	2022 年 5 月 25 日(水)～8 月 31 日(水)
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag9/green_perilla_mix.html

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ 青じそミックス」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5月19日(木)から掲載予定です。ひと手間加えることで、食卓を華やかに彩ります。

青じそ香る豆腐サラダ

さっぱりしたものが食べたくなる時期におすすめです。



【材料】 (2～3人前 / 調理時間：約5分)

◆旬を味わうサラダ 青じそミックス	1袋
絹ごし豆腐	1/4丁
ミニトマト	3個
キューピー テイस्टィドレッシング	適量
和風香味たまねぎ	

【作り方】

- ① 絹ごし豆腐は水きりし、食べやすい大きさに切る。
- ② ミニトマトは半分に切る。
- ③ お皿に「旬を味わうサラダ 青じそミックス」、①、②を盛りつけ、ドレッシングをかけて完成！

青じそ香るツナキムチのサラダそうめん

キムチの漬け汁やツナ缶のオイルを麺や野菜とからめてムダなく全ていただけます。



【材料】（2人前 / 調理時間：約10分）

◆旬を味わうサラダ 青じそミックス	1袋
そうめん	2束
ゆでたまご	2個
ツナ缶	1缶
白菜キムチ	150g
白ごま	適量
マヨネーズ	適量

【作り方】

- ① そうめんは袋の表示通りゆで、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ② ゆでたまごは半分に切る。
- ③ お皿に①を盛りつけ、「旬を味わうサラダ 青じそミックス」、②をのせる。
- ④ ③にツナ、白菜キムチをそれぞれ汁ごとのせ、白ごまをふってマヨネーズをかけたら完成！

■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堆肥の材料にし、それをもとに作られた堆肥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

<お客様からの問い合わせ先>

お客様相談室 TEL. 0120-662-831