



No. 23

2023年8月23日

栄養素がひと目で分かり、自分に合ったサラダが手軽に選べる 「カラダがよろこぶサラダ」シリーズが新登場

～ 9月4日(月)から3商品を発売 ～

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、野菜の栄養素がひと目で分かる「カラダがよろこぶサラダ」シリーズとして、「カラダがよろこぶサラダ 彩りパプリカ」（105g/税込 213 円）、「カラダがよろこぶサラダ たっぷり玉ねぎ」（150g/税込 213 円）、「カラダがよろこぶサラダ ブロッコリースーパースプラウト入り」（145g/税込 213 円）の3商品を2023年9月4日（月）から全国で新発売します。



＜カラダがよろこぶサラダ
 彩りパプリカ＞



＜カラダがよろこぶサラダ
 たっぷり玉ねぎ＞



＜カラダがよろこぶサラダ
 ブロッコリースーパースプラウト入り＞

「カラダがよろこぶサラダ」シリーズは、パッケージに各商品の特長な栄養素を分かりやすく表記しています。栄養バランスが気になる方に向けて、野菜の栄養素を意識して手軽に食事に取り入れて欲しいという想いで開発しました。ひと目で栄養素が分かるため、自分に合った好みのサラダを簡単に選べます。

また本シリーズは、お皿に移し替えずにそのまま食べることができる食べきりサイズのトレータイプで、野菜を手軽に食べられます。

「カラダがよろこぶサラダ 彩りパプリカ」は、レタスをベースに人参、パプリカなど8品目の野菜を使用しており、カルシウム、鉄、ビタミンC、食物繊維、β-カロテンが摂れます。普段から意識して緑黄色野菜を食べている方や色々な種類の野菜を食べたい方におすすめです。

「カラダがよろこぶサラダ たっぷり玉ねぎ」は、白菜とキャベツをベースに玉ねぎをたっぷりトッピングしました。カルシウム、マグネシウム、ビタミンB1、ビタミンC、食物繊維が摂れ、さらに紫玉ねぎで彩りを加えています。

「カラダがよろこぶサラダ ブロッコリースーパースプラウト入り」は、株式会社村上農園のブロッコリースーパースプラウトをトッピングした大根ベースのサラダです。カルシウム、鉄、ビタミンB1、ビタミンC、食物繊維が摂れ、スーパーフードのひとつでもあるブロッコリースーパースプラウトを普段から意識して食べている方に最適です。

【商品概要】

			
商品名	カラダがよろこぶサラダ 彩りパプリカ	カラダがよろこぶサラダ たっぷり玉ねぎ	カラダがよろこぶサラダ ブロッコリースーパース プラウト入り
内容量	105g	150g	145g
原材料名	レタス、キャベツ、人参、 レッドキャベツ、グリーン リーフレタス、サニー レタス、パプリカ赤、パプ リカ黄	白菜、玉ねぎ、キャベツ、 紫玉ねぎ、グリーンリーフ レタス、水菜	大根、キャベツ、紅芯大 根、グリーンリーフレタ ス、レッドキャベツ、ブ ロccoliースプラウト
摂取できる 栄養素	<ul style="list-style-type: none"> ・カルシウム ・鉄 ・ビタミンC ・食物繊維 ・β-カロテン 	<ul style="list-style-type: none"> ・カルシウム ・マグネシウム ・ビタミンB1 ・ビタミンC ・食物繊維 	<ul style="list-style-type: none"> ・カルシウム ・鉄 ・ビタミンB1 ・ビタミンC ・食物繊維
参考小売価 格(税込)	213 円		
販売地域	全国（沖縄県を除く）		
発売日	2023 年 9 月 4 日（月）		
URL	https://www.saladclub.jp/products/tray9/kys_paprika.html	https://www.saladclub.jp/products/tray9/kys_onion.html	https://www.saladclub.jp/products/tray9/kys_broccoli_sprout.html

ブロッコリースーパースプラウトとは

発芽して3日前後のブロッコリーの新芽です。有用成分であるスルフォラファン^{※1}の含有量を一般的な成熟ブロッコリーの20倍以上に高めた高成分野菜で、株式会社村上農園が国内唯一の製造元です。出荷量は10年で7倍以上に急伸^{※2}（2010年と2020年を比較）するなど、健康志向の高まりとともに注目を集めています。

※1「スルフォラファン」(SGS)として。

SGSはブロッコリーに微量に含まれる植物由来の化学成分で、咀嚼や体内で分解されることにより有用成分「スルフォラファン」に変化する。

※2 株式会社村上農園ホームページより。

「カラダがよろこぶサラダ」シリーズ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 2023 年 8 月 23 日(水)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。

納豆キムチサラダ

2 種類の発酵食品を合わせてトッピングした健康感の高いサラダ。キムチの辛味が食欲をそそります。



【材料】 (2 人前 / 調理時間 : 約 5 分)

◆カラダがよろこぶサラダ ブロッコリースーパースプラウト入り	1 袋
納豆	1 パック
キムチ	50g
和風ドレッシング	適量

【作り方】

- ① キムチは粗く刻む。
- ② ①に納豆と添付のたれを加えてよく混ぜる。
- ③ お皿に「カラダがよろこぶサラダ ブロッコリースーパースプラウト入り」を盛りつけ、②をのせてドレッシングをかけて完成！

■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 17,686 店(2022 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 2021 年 12 月-2022 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