



No. 5

2024年1月25日

九州産キャベツを100%使用した地産地消商品で産地を応援
九州エリア限定で「ビッグパック」2商品を20%増量
～2月1日(木)から2月29日(木)までの期間限定～

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、2024年2月1日（木）から2月29日（木）までの期間、価格はそのままで、九州エリア限定で「千切りキャベツ ビッグパック」「ミックスサラダ ビッグパック」を20%増量して販売します。また、期間中は、配合しているキャベツを全て九州産に切り替えます※1。

※1 キャベツは100%九州産ですが、レッドキャベツは九州産ではない場合があります。



<千切りキャベツ ビッグパック>



<ミックスサラダ ビッグパック>

本企画は、長年キャベツを供給いただいている長崎県「有限会社アラキファーム」、熊本県「株式会社フレッシュダイレクト」、鹿児島県「鹿児島くみあい食品株式会社」の協力のもと、2022年から実施しており、今年で3回目となります。今年度は、コロナ禍前にあたる2019年対比で約163%※2と好調な「ビッグパック」2商品を増量します。

※2 2023年1月～2023年12月末の2商品合計の売上

九州は、冬期がキャベツの出荷の最盛期です。収穫量が増える旬の時期に増量企画を実施することで、消費者にとっては地産地消商品をお得に手に取ることができ、生産者にとっては出荷量が増えることで収入増につながります。また販売店にも、お得な商品の販売で売り上げアップに繋がるなど、「三方よし」の企画です。

サラダクラブでは、全国各地の契約産地と協力した企画や商品開発を継続して実施することで、これからも持続可能な農業の実現に向けて取り組んでまいります。

【企画概要】

内容	① 「千切りキャベツ ビッグパック」「ミックスサラダ ビッグパック」を20%増量 ② 使用するキャベツを全て九州産に切り替え
対象地域	福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県
内容量	千切りキャベツ ビッグパック (336g) ミックスサラダ ビッグパック (264g)
参考小売価格(税込)	204 円
販売期間	2024 年 2 月 1 日 (木) ~2 月 29 日 (木) ※3

※3 悪天候など、原料の状況により販売期間が短くなる可能性があります。

<「有限会社アラキファーム」(長崎県)について>

https://www.saladclub.jp/kodawari/farm/araki_farm.html

2010年から野菜の栽培を開始し、48ヘクタールの広大な面積の農場でキャベツを栽培することにより、11月~6月の期間に安定して供給できる体制を整えています。サラダクラブとは2011年から取引を開始し、キャベツを出荷しています。また、「Grower of Salad Club※4 2023」の優秀賞・特別賞を同時受賞した産地です。



<「株式会社フレッシュダイレクト」(熊本県)について>

<https://fb-group.jp/fd/>

1974年頃から野菜の栽培を開始し、主にキャベツ・白菜を生産しています。減農薬や自家製堆肥での栽培により、品質の良い野菜の生産を目指しています。顔の見える野菜として、トレーサビリティ(栽培履歴開示)の推進を行い、お客様に新鮮で安心な食材を届けています。また、「Grower of Salad Club 2023」の優秀賞・特別賞を同時受賞した産地です。



<「鹿児島くみあい食品株式会社」(鹿児島県)について>

<https://www.kg-shoku.jp/>

1974年に会社を設立し、農産物の生産販売と加工事業を行っています。サラダクラブとは2008年から取引を開始し、グループ団体のJAいぶすきや、JAさつま日置などで生産されたキャベツを出荷しています。また、「Grower of Salad Club 2023」の特別賞を受賞した産地です。



※4 日頃お世話になっている生産者のかたへ、感謝の想いを伝えることを目的に2017年から毎年実施している産地表彰式です。全国約400の契約産地の中から、主要原料であるキャベツやレタス類を対象品目として評価し、「最優秀賞」「優秀賞」「特別賞」を選定し表彰するものです。

■「千切りキャベツ」を使ったおすすめレシピ

「千切りキャベツ」を大量消費するおすすめの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/>) から抜粋してご紹介します。

キャベツ巾着入りおでん

出汁を吸ったキャベツとお揚げのジューシー巾着が主役のおでんです。寒い季節はアツアツを。夏は冷やしてもおいしいです。



【材料】 (4人前 / 調理時間: 約20分)

◆千切りキャベツ ビッグパック	1袋
油揚げ	8枚
板こんにゃく(黒)	1枚
大根	6cm
たまご	4個
おでん出汁	1000ml

※下ゆでなどの時間を除く

【作り方】

- ① 耐熱器に「千切りキャベツ ビッグパック」を入れふんわりラップをかけ、電子レンジ (500W) で約1分30秒加熱する。
- ② 油揚げは熱湯をかけて水気をきり、半分に切って①を詰め、ようじでとめる。
- ③ 板こんにゃくはゆでて、三角になるように4等分に切る。
- ④ 大根は皮をむき、4等分の輪切りにし、竹串がすっと通るまで下ゆでする。
- ⑤ 鍋におでん出汁を煮立て②~④・たまごを加え約20分煮て、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や廃棄物を低減し、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物の削減。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物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