



地産地消商品を最も旬の時期に提供
岩手県産「カットレタス」を東北エリア限定で発売

6月26日(水)から7月30日(火)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6月26日(水)～7月30日(火)までの期間限定で岩手県産のレタスを使用した「カットレタス」（55g/税込108円）を東北エリア限定で発売します。



<岩手県産レタスを使用したカットレタス>

本企画は、「旬の時期に収穫された美味しいレタスを、地元のお客様に召し上がっていただきたい」という想いのもと、2022年から実施し今年で3回目となります。今回も、夏のレタスの栽培適地のひとつであり、6～7月に出荷の最盛期を迎える※1岩手県産（奥中山野菜集出荷場発）のレタスを100%使用した「カットレタス」を、東北エリアのお客様にお届けします。

※1 独立行政法人農畜産業振興機構「野菜情報総合把握システム（通称：ベジ探）野菜ブック」より。

「カットレタス」は、食べやすい大きさにカットしたレタスを、食べきりサイズの容量でパックしています。朝食のサンドイッチや、スープなどさまざまなレシピにもおすすめです。

サラダクラブでは、今後も日本各地の契約産地と協力し、地産地消に貢献する企画や商品開発に取り組んでまいります。

【商品概要】

商品名	カットレタス
内容量	55g
参考小売価格(税込)	108円
販売地域	青森県、秋田県、岩手県、宮城県、山形県、福島県
販売期間	2024年6月26日(水)～7月30日(火)※2
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag1/cutted_lettuce.html

※2 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】

「カットレタス」を使ったアレンジレシピは、サラダクラブホームページ (<https://www.saladclub.jp/recipe/>) にて公開しています。

BLT サンドイッチ

パッケージサラダを使って人気のBLTサンドをもっと簡単に♪



【材料】（2人前 / 調理時間：約10分）

◆カットレタス	1袋
食パン	2枚
ベーコン	4枚
トマト	1/2個
マヨネーズ	適量
トマトケチャップ	適量

【作り方】

- ① 食パンはトーストしておく。
- ② ベーコンはフライパンでカリカリになるまで焼く。
- ③ トマトは1cm幅にスライスしておく。
- ④ 食パンに「カットレタス」適量、②、③、マヨネーズとトマトケチャップを挟み、食べやすい大きさにカットする。
- ⑤ お皿に④と残りのサラダを盛り付けて出来上がり！

■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17,995店(2023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 2022年12月-2023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