



No. 14

2025 年 5 月 29 日

好評の「青じそ」を使用したサラダが定番商品として登場
「10 品目のサラダ 大根と香る青じそ」新発売
～2025 年 6 月 6 日(金)から全国で発売～

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：新谷昭人、本社：東京都調布市）は、2025 年 6 月 6 日(金)から、「10 品目のサラダ 大根と香る青じそ」（150g/税込 306 円）を全国（沖縄県を除く）で新発売します。



<10 品目のサラダ 大根と香る青じそ>

「10 品目のサラダ 大根と香る青じそ」は、シャキシャキとした食感が特長の「大根」「白菜」「水菜」と、人気の香味野菜「青じそ」を組み合わせたサラダです。本商品は、これら 4 種に加え、人参、レッドキャベツ、サニーレタス、グリーンリーフレタス、レタス、ラディッシュをバランスよく配合し、多彩な野菜を手軽に摂取したいというお客様のニーズにお応えします。

当社は、季節限定の「旬を味わうサラダ」シリーズを展開しています。同シリーズの中で夏季に販売している「旬を味わうサラダ 青じそミックス」は、リピート率・トライアル率ともに高く、青じそを配合したサラダの需要の高さを確認したことから、今回青じそを使ったサラダを通年の定番商品として発売することとなりました。青じそはカット後に変色しやすいためパッケージサラダに使用することは難しい野菜とされていますが、変色を抑える当社独自の製法技術により商品化を実現しています。

【商品概要】

商品名	10 品目のサラダ 大根と香る青じそ
内容量	150g
参考小売価格(税込)	306 円
販売地域	全国（沖縄県を除く）
販売開始	2025 年 6 月 6 日（金）
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag5/10_radish_perilla.html

【アレンジレシピ】

「10 品目のサラダ 大根と香る青じそ」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 2025 年 5 月 29 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。

たこのマリネサラダ

切ってあえるだけの簡単レシピです。たこは青じそと相性が良く、たこの風味、大根、白菜、水菜のシャキシャキ感を楽しめるサラダです。おつまみにもぴったりです。



【材料】(3 人前 / 調理時間：約 5 分)

◆10 品目のサラダ 大根と香る青じそ	1 袋
たこ (ゆで)	200 g
ミニトマト	3 個
キューピー テイスティドレッシング	適量
和風 香味たまねぎ	

【作り方】

- ①たこは、一口大に切る。
- ②ミニトマトは、縦 1 / 4 に切る。
- ③ボウルに「10 品目のサラダ 大根と香る青じそ」、①、②、「キューピー テイスティドレッシング 和風香味たまねぎ」を加え、和える。
- ④③をお皿に盛りつけて完成！

■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 18,380 店(2024 年 12 月現在)となっています。

* マクロミル QPR (サラダメーカー別 2024 年 3 月-2025 年 2 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 広報担当 吉田

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