



No. 15

2025 年 7 月 8 日

お客様への感謝を込めて！増量企画で生産者を応援 7 月 9 日からの限定企画

「ミックスサラダ ビッグパック」20%増量

～「千切りキャベツ ビッグパック」も増量中～

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 7 月 9 日（水）から 8 月末の期間限定で、「ミックスサラダ ビッグパック」を 20%増量して全国（北海道・東北・沖縄県を除く）で販売します。



＜ミックスサラダ ビッグパック＞



アレンジレシピ「よだれ鶏風ピリ辛サラダ麺」

サラダクラブは、キャベツの豊作に合わせ、契約産地と連携した増量企画を実施します。この企画は、日頃の感謝を込め、より多くのお客様にキャベツを召し上がっていただきたい想いととも、キャベツの使用量を増やすことで、パートナーである契約産地の生産体制維持と経営の安定化を支援することを目的としています。

「ミックスサラダ ビッグパック」は、千切りキャベツをメインに、レタス、人参、レッドキャベツを彩りよく配合したサラダです。シンプルな配合で、サラダとしてだけでなく、料理の付け合わせや様々なアレンジにも活用いただけます。また、「千切りキャベツ ビッグパック」も 20%増量して販売中です。期間中、店頭ではキャベツをメインにしたサラダをより多く召し上がっていただけるアレンジレシピもご提案します。

当社は、生産者とお客様をつなぐ架け橋として、今後も季節の恵みを活かした商品提供と持続可能な農業支援に取り組んでまいります。

【企画概要】

内容	「ミックスサラダ ビッグパック」を 20%増量
内容量	264g（通常 220g）
参考小売価格（税込）	257 円 ※価格変更はありません
販売地域	全国（北海道・東北・沖縄県を除く）
販売期間	2025 年 7 月 9 日（水）～8 月末頃まで※

※ 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。

「ミックスサラダ ビッグパック」活用レシピ

よだれ鶏風ピリ辛サラダ麺

長ネギやガーリックの風味が効いたピリ辛ダレが食欲をそそるサラダ麺です。



【材料】（4人前 / 調理時間：約15分）

◆ミックスサラダ ビッグパック	1袋
中華麺(生)	4玉
サラダチキン	200g
トマト	1個
きゅうり	1本
長ネギ	1本
A お湯	80ml
A 鶏ガラスープの素(顆粒タイプ)	小さじ2
B ラー油(具入り)	大さじ4
B ごま油	小さじ2
B 豆板醤	小さじ1

【作り方】

- ① Aを混ぜてよく溶かし、Bを加えて混ぜる。
- ② 長ネギはみじん切りにして①に加え、冷蔵庫で冷やす。
- ③ 中華麺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。
- ④ サラダチキンは厚さ1cmのそぎ切りにする。
- ⑤ トマトは半分に切り、5mm幅の薄切りにする。
- ⑥ きゅうりは太めの千切りにする。
- ⑦ お皿に③を盛りつけ、「ミックスサラダ ビッグパック」、④、⑤、⑥をのせて②をかけたら完成！

ねぎ塩チーズのミックスサラダ

さっぱりしたカテージチーズとねぎ塩たれがサラダに絡みます。お酒と一緒にたっぷりいただくのもおすすめです。



【材料】（4人前 / 調理時間：約5分）

ミックスサラダ ビッグパック	1袋
千切りキャベツにあえるたれ	3個
香ばしねぎ塩	(大さじ3)
サラダを楽しむトッピング	1袋
カリカリチーズ風味	
カテージチーズ	大さじ2

【作り方】

- ① ボウルに「ミックスサラダ ビッグパック」を入れ、「千切りキャベツにあえるたれ 香ばしねぎ塩」・カテージチーズを加え和える。
- ② お皿に盛りつけ、「サラダを楽しむトッピング カリカリチーズ風味」を散らして完成！

「千切りキャベツ ビッグパック」も20%増量中

内容量	312g（通常 260g）
参考小売価格	257 円(税込) ※価格変更はありません
販売地域	全国（北海道・東北・沖縄県を除く）
販売期間	実施中～8月末頃まで※

※ 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。



<千切りキャベツ ビッグパック>

「千切りキャベツ ビッグパック」活用レシピ

フライパン蒸しキャベツうまみ醤油がけ

手軽にすぐ作れて、野菜がたっぷり食べられる1品です。



【材料】（2～4人前 / 調理時間：約5分）

◆千切りキャベツ ビッグパック	1袋
◆千切りキャベツにあえるたれ うまみ醤油	4個 (大さじ4)
水	大さじ1

【作り方】

- ① フライパンに「千切りキャベツ ビッグパック」と水を入れ、蓋をして火にかけ約3分加熱する。
- ② お皿に盛りつけ、「千切りキャベツにあえるたれ うまみ醤油」をかけて完成！

豚ばらキャベツの青じそオイルソース炒め

こってりな豚ばら肉の炒め物も青じその風味でさっぱり爽やかにいただけます。青じそとオイルソースの相性もばっちりです。



【材料】（2人前 / 調理時間：約10分）

◆千切りキャベツ ビッグパック	1袋
キューピー3分クッキング パスタを手作りオイルソース ガーリック&赤とうがらし	大さじ3
豚ばら肉（薄切り）	100g
青じそ	10枚
塩	少々

【作り方】

- ① 豚ばら肉は食べやすい長さに切り塩をする。
- ② 青じそは太めの千切りにする。
- ③ 熱したフライパンに①を入れ中火で炒め、火が通ったら「千切りキャベツ ビッグパック」を加え炒める。
- ④ キャベツがしんなりしたら、「キューピー3分クッキングパスタを手作りオイルソース ガーリック&赤とうがらし」を回し入れ、②を加えさっと炒める。
- ⑤ 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