



No. 17

2025年8月21日

バターナッツかぼちゃのポリポリとした食感と秋らしい色合いが特長

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を期間限定発売

～簡単ハロウィンアレンジレシピもご紹介～

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9月1日（月）～2025年10月31日（金）までの期間限定で、「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」（100g/税込235円）を全国（北海道・沖縄県を除く）で発売します。



<旬を味わうサラダバターナッツかぼちゃミックス>

ハロウィンサラダにもおすすめ!



アレンジレシピ

「生ハムおぼけのハロウィンサラダ」

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」は、「旬の野菜をおいしい時期に食べていただきたい」という想いで開発した、秋限定の商品です。2022年に発売して以降、毎年ご好評いただいております。昨年は2カ月で34万パックを販売いたしました。日本では未だあまり馴染みのない、生でも食べられる“バターナッツかぼちゃ”を薄切りにして使用しており、ポリポリとした食感をお楽しみいただけます。また今年は鮮やかな紫色が特長のレッドキャベツの配合を増やし、彩りをさらに華やかにしました。また、バターナッツかぼちゃの鮮やかなオレンジ色は見た目にも華やかで、ハロウィンなど秋のイベントにもぴったりです。

バターナッツかぼちゃは、ひょうたん型の白っぽい果皮が特徴のかぼちゃです。名前の由来となっているように、バターのような滑らかさとナッツのような風味があり、生のままでも加熱しても美味しく食べられます。当商品には静岡県の契約産地のバターナッツかぼちゃのみを使用しています。さっぱりとした味わいのため、ドレッシングはクリーミーなものがおすすめです。



<バターナッツかぼちゃ>

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス
内容量	100g
参考小売価格（税込）	235 円
販売地域	全国（北海道・沖縄県を除く）
販売期間	2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）
特設サイト URL	https://www.saladclub.jp/special/season_salad/

■契約産地の「アグリサービスジャパン株式会社（静岡県袋井市）」について

栽培のきっかけは、社内研修でアメリカで食べたバターナッツかぼちゃのスープのおいしさに驚き、日本でも作りたいと思ったことがきっかけです。2000 年から栽培を開始しました。冷涼な気候を好むバターナッツかぼちゃを、日本でもおいしく育てるため日々試行錯誤しています。



<アグリサービスジャパン株式会社の皆さん >

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」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 8 月 21 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。

生ハムおばけのハロウィンサラダ

中身のモッツアレラチーズがほんのり透けて見える生ハムおばけが真っ赤なトマトのジャックオランタンを取り囲む、可愛いハロウィンサラダです。



【材料】（2 人前 / 所要時間: 約 15 分）

◆旬を味わうサラダ	1 袋
バターナッツかぼちゃミックス	1 袋
トマト	1 個
モッツアレラチーズ(一口タイプ)	6 個
生ハム	6 枚
スライスチーズ	1/4 枚
黒ごま	12 粒
キューピー オリーブオイル&オニオンドレッシング	適量

【作り方】

- スライスチーズでジャックオランタンの顔を作り、トマトに貼りつける。
- お皿に「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」を盛りつける。
- ②の中央に①を置き、周りに生ハムを被せたモッツアレラチーズをのせ、黒ごまで目をつける。

うずら卵おばけのハロウィンサラダ

簡単にできるハロウィンサラダです。お子様と一緒に作っても楽しめます。ハムははさみを使うと簡単に切れます。



【材料】（2～3人前 / 所要時間：約10分）

◆旬を味わうサラダ	1袋
バターナッツかぼちゃミックス	1袋
うずら卵（水煮）	5個
ハム	1枚
黒ごま	少々
ごまドレッシング	適量

【作り方】

ハムをおばけの舌の形に切る。

うずら卵は切れ目を入れ、①の舌をつけ、黒ごまで目をつける。

お皿に「旬を味わうサラダ バターナッツかぼちゃミックス」、②を盛りつけ、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