



No. 22

2025 年 11 月 26 日

利便性を追求した初のトレイ付きトップシールを採用し、日々の食卓を変革

「そのままパクっとベジタブル」を新発売

～第一弾として、新たな「指定野菜」のブロッコリーを採用～

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、当社初となる、トレイ付きトップシール容器を採用し、加熱工程を加えた新シリーズの第一弾として「そのままパクっとベジタブル 国産蒸しブロッコリー」と「そのままパクっとベジタブル 国産焼きブロッコリー」を2025年12月3日（水）から新発売します。



＜そのままパクっとベジタブル
国産蒸しブロッコリー＞
※特許出願中



＜そのままパクっとベジタブル
国産焼きブロッコリー＞
※特許出願中

「そのままパクっとベジタブル」は、“野菜をもっと身近な食材に”という思いから生まれた新シリーズです。洗浄・カットに加え、「蒸し」「焼き」の加熱工程まですべて済ませており、開封後すぐに食べることができます。そのままはもちろん、サラダのトッピングや、夕食の副菜など、さまざまなシーンで手軽に使える汎用性が特長です。また、利便性と保存性が高いトップシール容器を初めて採用し、4日間の消費期限を実現しています。

シリーズ第一弾のブロッコリーは栄養価の高さや彩りの良さから人気の高い野菜で、食卓への登場頻度も年々上昇しています。また、ブロッコリーは2026年4月に農林水産省の「指定野菜※¹」に追加される予定で、今後も安定した生産と需要拡大が見込まれています。一方で、消費者の声として「洗いにくい」「茹で加減が難しい」など、調理の手間や扱いにくさを感じる声が聞かれます。本商品は、歯ごたえのあるコリコリとした食感が特長です。また焼きブロッコリーは、香ばしさが食欲をそそります。

当社は引き続き、家庭での調理の手間がかかる野菜をそのまま手軽に楽しめるようにする商品の展開を進めるとともに、新たなカテゴリーの売場創出に向けた取り組みを強化し、商品開発と流通の両面から野菜摂取量の向上に取り組んでまいります。

※1「指定野菜」とは、農林水産省が特に重要と定め、安定した生産と供給が必要と定めた野菜のことです。現在 14 品目が指定されており、ブロッコリーは 2026 年に新たに追加される予定です。

【開発背景】

これまでサラダクラブは、キャベツ、レタス、リーフ系の生野菜を中心としたパッケージサラダを発売してきました。パッケージサラダは「洗わずそのまま使える手軽さ」で多くの方に支持をいただき、日々の食卓になくてはならないひとつの選択肢として浸透してまいりました。一方で、近年、野菜摂取量の減少が問題視されており、食品業界においても、共働き世帯の増加等を背景とした生活様式の変化から、さらなる調理時間の短縮や、汎用性の高い商品のニーズが高まっています。こうした市場の変化を踏まえ当社は、新たなパッケージサラダとして、加熱工程を加えた「そのままパクっとベジタブル」シリーズを開発しました。今後は国産のブロッコリーに続き、他の野菜を用いた商品の展開を予定しています。

【商品概要】

商品名	そのままパクっとベジタブル 国産蒸しブロッコリー		そのままパクっとベジタブル 国産焼きブロッコリー	
内容量	70g	120g	65g	110g
参考小売価格(税込)	237 円	356 円	237 円	356 円
販売地域	関東甲信越エリア			
販売期間	2025 年 12 月 3 日（水）～			
URL	https://www.saladclub.jp/products/cup1.html			

【活用】サラダに、プレートに、カレーに。添えて簡単彩りプラス！



■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 マーケティング部 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