



No. 23

2025 年 12 月 4 日

パッケージサラダ最需要期の季節限定商品

期間限定で「クリスマスリースサラダ」新発売

華やかな食卓を、手軽に演出

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 12 月 20 日（土）※～12 月 25 日（木）までの期間限定で、「クリスマスリースサラダ」（150g/税込 432 円）を全国（沖縄県を除く）で発売します。



＜クリスマスリースサラダ＞



アレンジレシピ
「サーモンのフラワーリースサラダ」

「クリスマスリースサラダ」は、クリスマスシーズンに飾られる“クリスマスリース”をモチーフにしたサラダ、「リースサラダ」が簡単に作れるパッケージサラダです。クリスマスシーズンは、ホームパーティーなど人が集まる機会が多く、サラダメニューを手軽に準備できるパッケージサラダの需要が年間で最も高まる時期です。サラダクラブでは、この時期に手軽に食卓を彩る特別なサラダを召し上がっていただきたいという思いから、本商品を毎年期間限定で販売しています。

本商品は、グリーンリーフレタスをベースに、風味豊かなベビーリーフを配合したボリュームのあるサラダです。トレビス、ラディッシュ、紅芯大根など、彩りのある野菜を配合し、クリスマスを意識したサラダに仕上げました。ミニトマトやサーモンなど好みの食材でデコレーションして飾りつけると、簡単に華やかなリースサラダが完成し、クリスマスの食卓を豪華に演出できます。

【商品概要】

商品名	クリスマスリースサラダ
内容量	150g
参考小売価格（税込）	432 円
販売地域	全国（沖縄県を除く）
販売期間	2025 年 12 月 20 日（土）※～2025 年 12 月 25 日（木）
URL	https://www.saladclub.jp/products/bag8/christmas_wreath_salad.html

※九州エリアは 12 月 18 日（木）～販売

【アレンジレシピ】

「クリスマスリースサラダ」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12月4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。

サーモンのフラワーリースサラダ

サーモンとモッツアレラチーズ、ミニトマトをのせるだけの、簡単リースサラダです。



【材料】(3~4人前 / 所要時間: 約10分)

◆クリスマスリースサラダ	1袋
サーモン(刺身用)	10切
モッツアレラチーズ	7個
ミニトマト	3個
キューピー シーザーサラダドレッシング	適量

【作り方】

- ① サーモン1切を端から巻き、筒状に丸める。さらにそのまわりにもう1切をふんわりと巻き花を作る。
- ② ミニトマトはヘタをとり半分に切る。
- ③ お皿に「クリスマスリースサラダ」をリース状に盛り、①、②とモッツアレラチーズを飾り、キューピー シーザーサラダドレッシングをかけて完成!

ズッキーニリボンと生ハムのリースサラダ

ズッキーニで作った大きなリボン飾りが可愛いリースサラダです。



【材料】(4人前 / 所要時間: 約15分)

◆クリスマスリースサラダ	1袋
ズッキーニ	1本
生ハム	4枚
アボカド	1/2個
ミニトマト	4個
キューピー シーザーサラダドレッシング	適量

【作り方】

- ① ズッキーニはピーラーでリボン状にスライスし、水にさらす。
- ② ①をリボン結びの形に整え、残りは1本ずつくるくる巻く。
- ③ 生ハムはくるくる巻いてバラの形に整える。
- ④ アボカドは種と皮を除いて角切りにする。
- ⑤ ミニトマトは半分に切る。
- ⑥ お皿に「クリスマスリースサラダ」をリース状に盛りつけ、②、③、④、⑤を飾ってキューピー シーザーサラダドレッシングを添えたら完成!

■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 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