



No. 8

2026年5月12日

サラダクラブ史上初、香り高い「国産みょうが」を贅沢に
「旬を味わうサラダ 初夏の香味ミックス みょうがや青じそ」新発売

暑い日の食卓に、さっぱりとした涼をお届け

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、みょうがを使用した「旬を味わうサラダ 初夏の香味ミックス みょうがや青じそ」（85g /税込 237円）を2026年5月15日（金）～6月30日（火）までの期間限定で販売します。



＜旬を味わうサラダ
 初夏の香味ミックス みょうがや青じそ＞



＜アレンジレシピ
 みょうがや青じそ香るシャキシャキサラダそうめん＞

「旬を味わうサラダ 初夏の香味ミックス みょうがや青じそ」は、季節を感じられる野菜を使用した「旬を味わうサラダ」シリーズの初夏限定の新商品です。

本商品は、シリーズで初めて国産のみょうがを採用した新商品です。暑さが続く夏には、さっぱりとした香味野菜が好まれており、近年のような夏の猛暑でも食べやすいサラダを開発しました。みょうがと相性の良い青じそに加えて、レタス、大根、サニーレタスを配合しています。暑い日の食卓にピッタリなサラダとなっており、特設サイトではみょうがと青じその風味を生かした「シャキシャキサラダそうめん」などのアレンジレシピも紹介します。

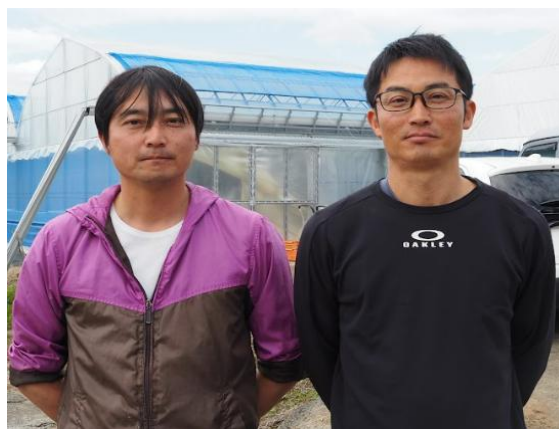
＜使用するみょうがについて＞

本商品のみょうがは、高知県産のみょうがを使用しています。高知県は、国内シェア 90%以上を誇るみょうがの産地です。温暖な気候と豊かな水源のもと、細かな温度管理を徹底して育てられたみょうがは、味が濃く、見た目にも鮮やかな発色に仕上がっているのが特長です。



<みょうが生産者 橋田農園からのコメント>

高知の豊かな水と温かな気候でのびのび育った、自慢のみょうがです！品質にこだわりを持って、日々の細かな温度管理を徹底しています。一生懸命みょうがを育てているので、美味しく食べてくれると嬉しいです。



<橋田兄弟>

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 初夏の香味ミックス みょうがや青じそ
内容量	85g
参考小売価格(税込)	237 円
販売地域	全国（北海道、沖縄県を除く）
販売期間*	2026年5月15日(金)～6月30日(火)*
URL	https://www.saladclub.jp/special/season_salad/

※悪天候など、原料の状況により販売期間が短くなる可能性があります。

<キャンペーン>サラダクラブ Instagram 公式アカウントでプレゼントキャンペーンを実施中！

内容	発売を記念して、抽選で10名様に「旬を味わう！初夏の香味ミックスサラダセット」をプレゼント
応募期間	2026年5月12日(火)14時 ～5月25日(月)17時
応募方法	1 Instagramにて、サラダクラブ公式アカウント(@saladclub_jp)をフォロー 2 キャンペーン投稿に「いいね」をして応募完了
当選発表	Instagramのダイレクトメッセージにてご連絡
賞品発送	2026年6月上旬頃を予定
プレゼント内容	・「旬を味わうサラダ 初夏の香味ミックス みょうがや青じそ」2袋 ・キューピーノンオイル梅づくし 1本 ・キューピーノンオイルごまと香味野菜 1本



サラダクラブ
Instagram 公式アカウント

<アレンジレシピ>

「旬を味わうサラダ」特設サイトで、アレンジレシピなどを2026年5月12日（火）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。

みょうがや青じそ香るシャキシャキサラダそうめん

みょうがと青じその香味野菜がアクセントになる、おすすめのメニューです！



【材料】（2～3人前 / 調理時間：約10分）

◆旬を味わうサラダ 初夏の香味ミックス みょうがや青じそ	1袋
そうめん	2束
かに風味かまぼこ	40g
キューピー ノンオイルごまと香味野菜	適量

【作り方】

- ①かに風味かまぼこを一口大に切る。
- ②そうめんは袋の表示通りにゆで、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ③お皿に②を盛りつけ、「旬を味わうサラダ 初夏の香味ミックス みょうがや青じそ」、①をのせる。
- ④③に「キューピー ノンオイルごまと香味野菜」をかけたら完成！

かつおのたたきと香味野菜のサラダ

かつおの旨味を引き立て生臭さを消す、たっぷりの香味野菜入りサラダです。



【材料】（3人前 / 調理時間：約10分）

◆旬を味わうサラダ 初夏の香味ミックス みょうがや青じそ	1袋
かつおのたたき(サク)	100g
トマト	1/2個
かいわれ大根	適量
キューピー すりおろしオニオンドレッシング	適量

【作り方】

- ①かつおのたたきは薄くスライスする。
- ②トマトは小さめの角切りにする。
- ③①をお皿の外周に沿うように広げて並べ、中央に「旬を味わうサラダ 初夏の香味ミックス みょうがや青じそ」を盛りつける。
- ④③の上に②、かいわれ大根をのせ、「キューピー すりおろしオニオンドレッシング」をかけたら完成！

■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 18,200 店(2025 年 12 月現在)となっています。

* 株式会社サラダクラブがマクロミル社 QPR より集計(2025 年 1 月~12 月)
(パッケージサラダ市場 メーカー別 購買金額シェア No.1)

■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や廃棄を低減し、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。



野菜の彩りで、食卓はもっと華やかに。
栄養バランスは理想に近づきより健康的な食生活に。
野菜にふれる楽しさに包まれて、心はもっと豊かに。
私たちはこれからも、
サラダの魅力を発信し続け、
世界の食と健康に貢献していきます。

<https://www.kewpie.co.jp/saladfirst/>

<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