



No. 13

2026 年 8 月 26 日

料理研究家・島本美由紀さんが訪問レポート！
パッケージサラダの疑問に迫る工場動画を HP にて公開
～パッケージサラダの製造の裏側を確認～

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、料理研究家の島本美由紀さんに遠州工場へお越しいただき撮影した「パッケージサラダの製造工程」の紹介動画を、2026 年 8 月 26 日より当社ホームページにて公開を開始いたしました。

サイト URL：<https://www.saladclub.jp/special/about-prepackaged-salad/>



株式会社サラダクラブ 遠州工場



<料理研究家 島本美由紀さん>

【制作の背景・目的】

袋を開けてそのまま食卓に出せる当社のパッケージサラダは、調理の手間を省きながら手軽に野菜を摂取できる商品として、日常적으로ご利用いただく機会が広がっています。一方で、お客様からは「どのような野菜が使われているのか」「どのように洗われているのか」「栄養は失われないのか」といった、製造工程に関するお問い合わせをいただくことも少なくありません。これは、工場内が普段目にする機会のない環境であり、商品の裏側が見えにくいことが一因と考えられます。

当社は創業以来 27 年にわたり、契約産地からのコールドチェーン（低温流通）や、保存料・防腐剤に頼らない洗浄殺菌・袋内の空気成分調整による鮮度保持など、徹底した品質管理に取り組んでまいりました。こうした当社の取り組みを実際の製造現場の映像を通じてオープンにお伝えすることで、お客様が抱く「見えないことへの不安や疑問」を解消し、より安心して毎日の食卓にご活用いただく一助となれればと考え、本動画を制作・公開いたしました。

【動画の内容】

「パッケージサラダは、どんな野菜を使っているの?」「栄養素が残っていないのでは?」「本当に洗わずに食べて大丈夫?」という多くのお客様が抱く疑問に、普段からパッケージサラダのユーザーである島本さんの視点から迫ります。



動画で紹介する3つのポイント

1. どのような野菜を使っているの?

契約産地から毎日届く新鮮で質の高い野菜を受け入れ、開梱室で状態をしっかりと確認したうえで加工しています。訪問した遠州工場では毎日約 10 トンの野菜を受け入れ、当日の加工に使用していました。

2. 鮮度や安全性は?

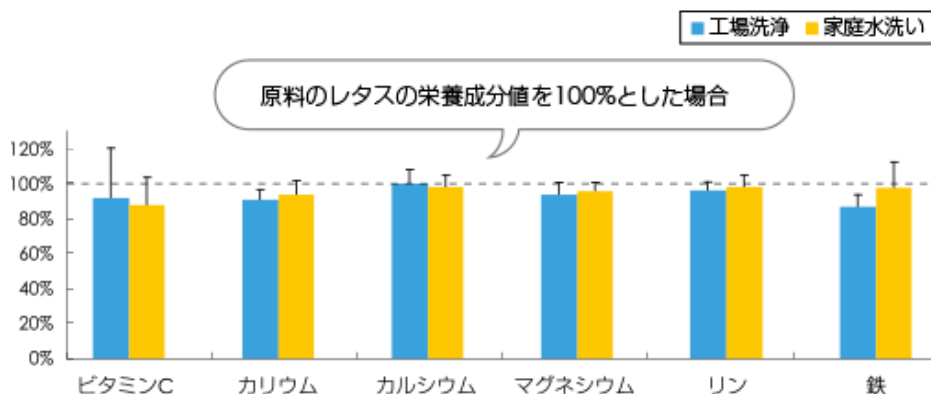
野菜の産地から工場、そして店頭に並ぶまで、一貫して低温を保つ「コールドチェーン」方式を採用し、野菜の鮮度を高く維持しています。工場内では、専用作業着の着用、丁寧な手洗い、エアシャワーなど厳密な入室ルールで衛生管理を徹底しています。洗浄後は「人の目」と「機械のセンサー」で異物や傷みを二重チェックし、袋詰めでは商品の空気成分を調整する充填技術で品質をキープ。金属検出器による最終検査も実施しています。

なお、保存料や防腐剤は一切使用しておりません。食中毒を防ぎ安全にお召し上がりいただくため、水道水の殺菌にも用いられる殺菌料「次亜塩素酸ナトリウム」で殺菌を行っていますが、その後の工程で徹底的なすすぎ洗いを行い、水道水と同等レベルまでしっかりと洗い流しています。

3. 栄養素は残っているの?

当社の独自調査において、原料となるレタスの栄養成分値を 100%とした場合、工場洗浄・加工したカットレタスの各栄養素（ビタミン C、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄）の残存率は、ご家庭で水洗いした場合と比較しても同程度であることが分かっています（※サラダクラブ調べ）。

図2.カットレタスの栄養成分の残存率（工場洗浄と家庭水洗いとの比較）



【動画の概要】

公開先	ホームページ内 https://www.saladclub.jp/special/about-prepackaged-salad/
尺	約 5 分 25 秒
出演	島本 美由紀氏（料理研究家／ラク家事アドバイザー） 小柳 礼司（サラダクラブ 遠州工場 工場長）

※品質へのこだわりについてさらに詳しい情報は下記にてご覧いただけます。

サラダクラブのこだわり「4つの約束」：<https://www.saladclub.jp/kodawari/promise/>

※サラダクラブでは、一般のお客様に向けた工場見学も実施しております。

遠州工場の見学について：https://www.saladclub.jp/health/health02/factory_tour.html

■島本美由紀（しまもとみゆき）

料理研究家・ラク家事アドバイザー・食品ロス削減アドバイザー



旅先での発見を料理や家事に生かし、誰もが手軽に楽しめる暮らしのアイデアを提案。レシピにエコの観点を加え、「食品ロス削減アドバイザー」「冷蔵庫収納&食品保存アドバイザー」「防災士」としても活動。実用的なアイデアが好評で、NHK「あさイチ」、日本テレビ「ZIP!」に出演するなど、テレビや雑誌を中心に活躍し、著書は 80 冊を超える。活動実績が認められ、令和 3 年には消費者庁主催の食品ロス削減推進大賞で審査委員長賞を受賞。

■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。

* マクロミル QPR（サラダメーカー別 2025 年 1 月-2025 年 12 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。

■サラダファーストについて



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 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