News Release

Salad Club News

No. 15

2026 年 11 月 19 日

国産「サラダ春菊」を使用！生の春菊の美味しさを楽しむサラダ

「旬を味わうサラダ 春菊ミックス」新発売

11 月 24 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）までの期間限定商品

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、「サラダ春菊」※を使用した「旬を味わうサラダ 春菊ミックス」（80g /税込 237 円）を 2026 年 11 月 24 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）までの期間限定で販売します。

※生での喫食を前提に育種・選抜された春菊品種



＜旬を味わうサラダ 春菊ミックス＞



＜アレンジレシピ　春菊と牛肉のすき焼き風ごちそうサラダ＞

「旬を味わうサラダ　春菊ミックス」は、季節を感じられる野菜を使用した「旬を味わうサラダ」シリーズの冬限定の新商品です。本商品には、サニーレタス、人参、大根、レッドキャベツに、苦みが少なくやわらかな「サラダ春菊」を加えており、サラダ春菊の香りとシャキシャキとした食感を楽しめるサラダになっています。春菊というと鍋料理などの加熱料理が主流ですが、今回はサラダで楽しむ春菊の魅力をお届けしたいと考え、開発しました。甘辛く味付けした牛肉と温泉卵を合わせて、すき焼き風サラダとして食べるのがおすすめです。

春菊は冬を代表する緑黄色野菜です。生の春菊では、100g あたりの β-カロテン含有量がほうれん草や小松菜を上回ります。クセになる爽やかな香りとほのかな苦みを楽しむ、冬の毎日の食卓に嬉しい食材です。



サラダ春菊

＜春菊の生産者コメント（協力：アグリサービスジャパン株式会社　多治見　孝之さん）＞



私たちが育てている「サラダ春菊」は、葉は柔らかく、フレッシュな香りが特徴です。生で食べる春菊のおいしさはまだ広く知られていないかもしれませんが、だからこそ、春菊が少し苦手な方にこそ食べていただきたいです。寒さで旨みがギュッと凝縮する冬の季節、まずはシンプルなドレッシングと合わせ、主役のサラダとして静岡の恵みを食卓でお楽しみいただけたら嬉しいです。

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 春菊ミックス
内容量	80g
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 11 月 24 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）※
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！

内容	フォロー&いいねキャンペーン 「旬を味わう！春菊ミックスサラダキャンペーン」
応募期間	2026 年 12 月 2 日（水）14 時 ～ 12 月 23 日（水）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	2026 年 12 月下旬
賞品発送	2027 年 1 月上旬
プレゼント内容	・旬を味わうサラダ 春菊ミックス　2 袋 ・キユーピー 深煎りごまドレッシング　1 本 ・キユーピー ごま油&ガーリックドレッシング　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 11 月 19 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。

春菊と牛肉のすき焼き風ごちそうサラダ

甘辛く味付けした牛肉とまろやかな温泉卵を合わせた、食べ応えのあるサラダです。すき焼きでおなじみの春菊と牛肉の組み合わせを、生の春菊のシャキシャキとした食感とともに楽しめます。



【材料】（2 人前 / 所要時間：約 20 分）

◆旬を味わうサラダ 春菊ミックス	1 袋
牛肉（薄切り）	150g
温泉卵	1 個
サラダ油	小さじ 1
A しょうゆ	大さじ 1
A みりん	大さじ 1
A 酒	大さじ 1
A 砂糖	小さじ 1
キユーピー 深煎りごまドレッシング	適量

【作り方】

① 牛肉は食べやすい大きさに切り、A を混ぜ合わせる。

② 熱したフライパンにサラダ油をひき、牛肉を中火で炒める。

③ 牛肉に火が通ったら A を加え、汁気が少なくなるまで炒めからめ、粗熱を取る。

④ お皿に「旬を味わうサラダ 春菊ミックス」を盛りつけ、③をのせる。

⑤ 中央に温泉卵をのせ、キユーピー 深煎りごまドレッシングをかけて完成！

旬のぶりと春菊の和風カルパッチョ

旬のぶりとレモンを合わせた、さっぱりと食べられる春菊のサラダです。お酒にもよく合う、上品な和風カルパッチョに仕立てました。



【材料】（2 人前 / 所要時間：約 5 分）

◆旬を味わうサラダ 春菊ミックス	1 袋
ぶり（刺身用）	120g
レモン	1/2 個
キユーピー すりおろしオニオンドレッシング	適量

【作り方】

① レモンは薄く、くし切りにスライスしておく。

② お皿に、「旬を味わうサラダ 春菊ミックス」を半量盛り付け、ぶりとレモンを交互に盛り付ける。

③ ②に残りの「旬を味わうサラダ 春菊ミックス」を盛り付けて、キユーピー すりおろしオニオンドレッシングをかけて完成！

パッケージサラダに対するお客様の「素朴な疑問」にお答えする動画を公開しました！

料理研究家・島本美由紀さんが出演し、「パッケージサラダの製造工程」を紹介する動画を公開しています。動画素材をご希望の方は下記ご連絡先までお問い合わせください。

二次元コード

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

■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。キユ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

サラダファースト
食卓にサラダがあると。

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