



No. 12

2024年5月9日

昨年3か月で約58万パックを売り上げた大人気商品が再登場！

「旬を味わうサラダ 青じそミックス」

～人気の香味野菜「青じそ」を約5枚分使用～

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：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、2024年5月15日（水）から8月31日（土）までの期間限定で、「旬を味わうサラダ 青じそミックス」（100g/税込213円）を全国（北海道・沖縄県を除く）で発売します。



<旬を味わうサラダ 青じそミックス>

「旬を味わうサラダ」シリーズは、季節を感じられる野菜を使用した2～3人前の期間限定商品です。「旬の野菜をおいしい時期に食べていただきたい」という想いで開発しました。「旬を味わうサラダ 青じそミックス」は、青じそ他に大根、レタス、紅芯大根、グリーンリーフレタスを配合しています。和のハーブとも呼ばれ清涼感のある香りが特長の青じそを約5枚分使用しており、爽やかな香りが楽しめるサラダであることをパッケージのアイコンでも表現しています。また、青じそはカット後に変色しやすいため、パッケージサラダに使用することは難しい野菜とされていますが、変色を抑える当社独自の製法技術により商品化を実現しました。

昨年の販売期間中、3か月で約58万パックを売り上げるなど大変ご好評いただいたため、今年も期間限定で発売します。さっぱりとした味わいの本商品は、ジメジメする梅雨の時期や、暑さで食欲が落ちてしまいがちなこれからの季節におすすめです。

【参考情報】当社が毎年実施するサラダの喫食に関する意識調査「サラダ白書 2023」によると、「好きな香味野菜」の2位が青じそという結果（72%が「青じそが好き」と回答）が出ており、青じそは人気の香味野菜です。

【商品概要】

商品名	旬を味わうサラダ 青じそミックス
内容量	100g
参考小売価格（税込）	213円
販売地域	全国（北海道・沖縄県を除く）
販売期間	2024年5月15日（水）～8月31日（土）
URL	https://www.saladclub.jp/special/season_salad/

【アレンジレシピ】

「旬を味わうサラダ 青じそミックス」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 2024 年 5 月 9 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。

青じそ香るツナキムチのサラダそうめん

野菜が不足しがちな麺料理は、パッケージサラダをプラスして手軽に解決！暑い夏にさっぱりと食べやすいサラダ麺レシピです。



【材料】（2人前 / 調理時間：約 10 分）

◆旬を味わうサラダ 青じそミックス	1 袋
そうめん	2 束
ゆでたまご	2 個
ツナ缶	1 缶
白菜キムチ	150g
白ごま	適量
マヨネーズ	適量

【作り方】

- ① そうめんは袋の表示通りゆで、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ② ゆでたまごは半分に切る。
- ③ お皿に①を盛りつけ、「旬を味わうサラダ 青じそミックス」、②をのせる。
- ④ ③にツナ、白菜キムチをそれぞれ汁ごとのせ、白ごまをふってマヨネーズをかけたら完成！

■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 17,995 店(2023 年 11 月現在)となっています。

* マクロミル QPR (サラダメーカー別 2022 年 12 月-2023 年 11 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肥料の材料にし、それをもとに作られた肥料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。

＜お客様からの問い合わせ先＞
お客様相談室 TEL. 0120-662-831