



豊作を受け、旬の美味しさをお客様へ届けて、契約産地支援へ
レタス系 3 商品を期間限定で 25%増量

～6月1日から7月中旬頃までの限定企画～

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6月1日（日）から7月中旬頃までの期間限定で、「カットレタス」「リーフミックス」「リーフミックス ビッグパック」を25%増量して全国（北海道・東北・沖縄県を除く）で販売します。



<左から 今回発売する増量「カットレタス」「リーフミックス」「リーフミックス ビッグパック」>

当社は今春、天候不良による契約産地の大幅な原料野菜の不作を受け、約4か月間にわたり一部商品の内容量を減らして販売することで、欠品防止に努めてまいりました。現在、レタス類の契約産地では好天に恵まれ豊作が続いていることから、3商品の25%増量企画を実施いたします。

この企画には二つの目的があります。一つは、旬の時期に収穫された新鮮で美味しいレタスをより多くのお客様にお届けすること。もう一つは、原料使用量を増やすことで、パートナーである契約産地の生産体制維持と経営安定化を支援することです。

増量期間中は、旬のレタス類をより多く召し上がっていただけるアレンジレシピを店頭で提案します。

当社は生産者とお客様をつなぐ架け橋として、今後も季節の恵みを活かした商品提供と持続可能な農業支援に取り組んでまいります。

【企画概要】

内容	「カットレタス」「リーフミックス」「リーフミックス ビッグパック」を25%増量
内容量	70g（通常55g）、108g（通常85g）、214g（通常170g）
参考小売価格（税込）	118円、170円、321円 ※価格変更はありません
販売地域	全国（北海道・東北・沖縄県を除く）
販売期間	2025年6月1日（日）～7月中旬頃まで*

* 悪天候などにより影響を受けた場合は販売期間が短くなる可能性があります。

レタスをより多く召し上がっていただくレシピの一例

レタスと梅のチャーハン

レタスの食感と梅の酸味、ごま油のコクがちょうどいいバランスのチャーハンです。今回はカリカリ梅を使いましたが、梅はお好みのものを使って味の違いを楽しんでください。



【材料】（2人前 / 調理時間：約10分）

◆カットレタス 増量	1袋
ご飯	400g
梅干し	2個
ごま油	大さじ2
塩	適量

【作り方】

- ①梅干しは種を除き、細かく刻む。
- ②熱したフライパンにごま油をひき、ご飯を加え炒め、パラパラになったら「カットレタス」を加えさらに炒め、レタスがしんなりしたら①を入れ塩で味をととのえる。
- ③②をお皿に盛りつけて、完成！

リーフミックスとぶりのレンジ蒸しドレッシングがけ

レンジ調理の簡単メニューです。



【材料】（2人前 / 調理時間：約15分）

◆リーフミックス 増量	1袋弱
ぶり 生	2切れ
塩	少々
酒	大さじ3
キューピー テイスティドレッシング	適量
黒酢たまねぎ	

【作り方】

- ①耐熱器にぶりを入れ塩をし、酒を加えてふんわりラップをかけ、電子レンジ（500W）で約3分加熱する。
- ②一度取り出し、「リーフミックス」をのせ、再度ラップをかけて電子レンジ（500W）で約1分加熱する。
- ③②をお皿に盛りつけて、キューピーテイスティ黒酢たまねぎドレッシングをかけて完成！

リーフレタスとえびの中華風スープ

レタスがたっぷり食べられる中華風スープです。



【材料】（4人前 / 調理時間：約10分）

◆リーフミックスビッグパック 増量	1袋弱
キューピー3分クッキング 野菜をたべよう！ 和風スープの素	2袋
むきえび 生・殻付き	12尾
絹ごし豆腐	1/2丁
ごま油	大さじ1
水	800ml

【作り方】

- ①鍋に水を入れて、沸騰したらむきえび、絹ごし豆腐をスプーンですくって入れ、アクを取りながら弱火で煮る。
- ②「キューピー 3分クッキング 野菜をたべよう！和風スープの素」、「リーフミックス ビッグパック」を加え、混ぜたら火を止めて、ごま油を加える
- ③器に盛りつけて、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 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