# Salad Club News





No. 25

2023年9月7日

# 「パッケージサラダができるまで」を一般公開

# サラダクラブ遠州工場見学会 約4年ぶりに再開

~ 9月23日(土)より受け入れ/9月7日(木)から予約受付~

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、2023年9月23日(土)から、遠州工場(静岡県周智郡)の一般見学の受け入れを約4年ぶりに再開します。

当社は、国内に7つの直営工場を有しており、静岡県周智郡の遠州工場は2006年より、東海、北陸エリア向けにパッケージサラダを製造しています。2019年2月に工場を新たに建て替えたことで当社初の消費者向けに見学の受け入れをスタートしましたが、新型コロナウイルス感染拡大防止のため休止していました。このたび、感染症の位置付けが2類から5類に移行したことを踏まえ、見学を再開します。

工場見学では、専用の見学通路から製造ラインを見学できるほか、野菜に関するクイズやサラダの試食などを通して、パッケージサラダのおいしさについて楽しく知ることができます。

サラダクラブの品質へのこだわりや安心・安全の取り組みを多くの方々に知っていただき、ファンになっていただけるよう、今後もお客さまとのコミュニケーションの機会を充実させてまいります。

## 【遠州工場 見学会の流れ】



① 静岡県の遠州工場に到着! 案内係がご案内します。



② 「パッケージサラダができるまで」 の説明を聞きながら、製造の様子 が見学できます。



③ お野菜クイズなどのレクリエーションを予定しています。 内容は時期により異なります。

#### 【遠州工場見学ツアー 概要】

	#\_\[ \]
名称	家族で見て、楽しめる!「パッケージサラダができるまで」 サラダクラブ 遠州工場見学会
	フラフラファ 建州工物ルーム
工場所在地	〒437-0212 静岡県周智郡森町向天方 888
見学対応日	土曜日
見学時間	10:00~11:15 (※ 9:45 受付開始)
見学料金	無料
見学内容	・パッケージサラダができるまでが学べる
	・製造ラインが見学できる
	・お野菜クイズやパッケージサラダの試食ができる
所要時間	約 75 分

受け入れ開始日	2023年9月23日 (土)
予約開始日	2023年9月7日 (木)
予約方法	お電話にて受け付けます。
	遠州工場 ご案内係 TEL:0538-85-0752(完全予約制)
	(対応時間 9:30~12:00╱13:00~16:00)
ご利用条件	・1 団体 10 名様まで。10 名以上になる場合はお電話で相談をお願い
	します。
	・現在は旅行会社様の見学ツアーの受入は行っておりません。

※詳細は下記サラダクラブホームページをご確認ください

https://www.saladclub.jp/health/health02/factory\_tour.html

## **<アクセス>**

### 車でお越しの場合

- ・新東名高速道路 森掛川インターより約 10 分
- ・東名高速道路 掛川インター又は、袋井インターより約30分

### 電車でお越しの場合

- ・JR 掛川駅から車で約 30 分
- ・天竜浜名湖線戸綿駅から車で約5分
- ・天竜浜名湖戸綿駅から徒歩で約 15 分

## ■遠州工場の主な取り組み

遠州工場では、2020年に、パッケージサラダを製造する際に発生する野菜の未利用部すべてを工場内で飼料と堆肥の材料に変え、酪農家や契約農家に売却し有効活用する「野菜廃棄物ゼロ化」を当社の直営工場として初めて実現しました。また、2012年より、毎週水曜日に近隣の保育園へパッケージサラダの提供を行っています。

#### ■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 17,686店(2022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 2021 年 12 月-2022 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。

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