



平成 27 年 2 月 4 日

青汁でおなじみのケールを生のまま食べられるサラダ
「ケールサラダ」新発売

～2015 年 2 月 24 日(火)から関東エリア限定で出荷～

株式会社サラダクラブ

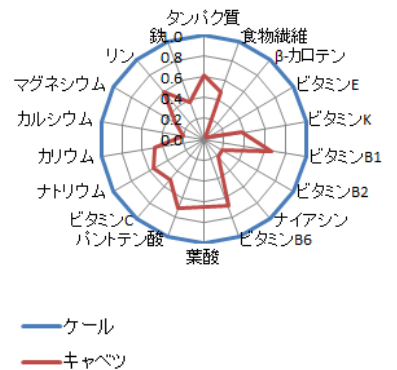
パッケージサラダの株式会社サラダクラブ（代表取締役社長：萩芳彰、本社：東京都調布市）は、国産のケールを使用した「ケールサラダ」を、期間限定で新発売します。サラダクラブとして、ケールを使用したサラダの販売は初めてです。

ケールは栄養価が高く、キャベツと比較すると、カルシウムはキャベツの約 5 倍、食物繊維は約 2 倍、ビタミン C は約 2 倍となっています。青汁に使われることが多い野菜です。

【ケールとキャベツの栄養成分の比較】

栄養成分	単位	ケール	キャベツ
タンパク質	g	2.1	1.3
食物繊維	g	3.7	1.8
β-カロテン	μg	2900	50
ビタミンE	mg	2.6	0.1
ビタミンK	μg	210	78
ビタミンB1	mg	0.06	0.04
ビタミンB2	mg	0.15	0.03
ナイアシン	mg	0.9	0.2
ビタミンB6	mg	0.16	0.11
葉酸	μg	120	78
パントテン酸	mg	0.31	0.22
ナトリウム	mg	81	41
カリウム	mg	9	5
カルシウム	mg	420	200
カルシウム	mg	220	43
マグネシウム	mg	44	14
リン	mg	45	27
鉄	mg	0.8	0.3

※ケールを 1 とした場合



※日本食品標準成分表 2010 より

新発売する「ケールサラダ」は、健康や美容意識の高い 20～30 代の女性をターゲットにしており、レッドリーフレタス、ケール、赤パプリカをバランスよくミックスしたサラダです。一般的に青汁などで使われることの多いケールを生のまま配合したサラダは珍しく、ケールの栄養を丸ごと召しあがりいただけます。

青汁に使用されていることから、苦味強いイメージのあるケールですが、「ケールサラダ」には、苦味が少なくくせがない国産の“サンバカーニバル”というサラダ用の品種を使用しています。さらに、早摘みした葉を使用することで、柔らかく、生のままでもおいしく召しあがりいただけます。



「ケールサラダ」
商品画像



「ケールサラダ」
盛り付けイメージ

■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、野菜の鮮度と美味しさにこだわり、色々な種類の野菜を組み合わせパッケージ化し、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年に設立されました。利便性と価格が一定という経済性が支持され、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率(*)を誇り、販売店舗数は12,000店(2014年12月現在)に及びます。

(*) 日経POSデータ：サラダメーカー別 2014年平均

サラダクラブのパッケージサラダは、国産野菜を中心に使用しています。国内産地では安定的に確保しにくい野菜のみ、海外から調達しています。品目ごとに旬の時期に合わせて生産されているため、出荷のエリア、時期により産地は変動します。産地はパッケージに明記しています。

産地や製法にこだわり、安心でおいしいパッケージサラダをお届けしたいという想いを込めて、食卓に「もっと安心を」「もっと便利を」「もっと彩りを」「もっとエコを」という、4つの“もっと”をお届けすることをお約束しています。

【商品概要】

- 商品名/内容量/ : 「ケールサラダ」(60g/189円)
参考小売価格(税抜き)
- 出荷期間 : 2015年2月24日(火)～2015年5月下旬
- 販売地域 : 関東エリア

＜本件に関する問い合わせ先＞

株式会社サラダクラブ 商品部 藤田・阿部・荒金
TEL. 03-5384-7690(直通) FAX. 03-5384-7805
〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7
<http://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