



平成 27 年 3 月 31 日

ロメインレタスの比率を増やしてリニューアル
「お家で作るごちそうサラダ シーザーサラダ用」

～2015 年 4 月 21 日(火)から出荷～

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、『お家で作るごちそうサラダ シーザーサラダ用』を、リニューアル発売します。

『お家で作るごちそうサラダ シーザーサラダ用』は、ロメインレタス、レタス、グリーンリーフレタスに、黄パプリカとトレビスをミックスしたサラダです。今回、ロメインレタスの比率を増やし、全体の配合を見直しました。ロメインレタスは肉厚でサクサクとした食感が特徴的で、シーザーサラダには欠かせない野菜とされています。アレンジがしやすく食べやすい大きさにこだわり、野菜をカットしました。3 種のレタスの緑色とパプリカの黄色、トレビスの赤紫色の鮮やかな色合いで、自宅でも鮮やかなシーザーサラダが簡単に完成します。パッケージには簡単アレンジメニューとしてクルトン、ベーコン、半熟たまごを使用した王道のシーザーサラダのレシピを紹介しています。

「おうちで作るごちそうサラダ」シリーズは、魚、肉、チーズなどお好みの具材を加えると手軽にボリューム感のあるごちそうサラダが作れるというコンセプトで 2009 年 3 月に誕生し、和風サラダ用、イタリアンサラダ用、シーザーサラダ用、季節限定のサラダと用途に合わせたラインナップで展開し、ご好評いただいているシリーズです。



「お家でつくるごちそうサラダ
 シーザーサラダ用」
 商品画像



「お家でつくるごちそうサラダ
 シーザーサラダ用」
 簡単アレンジメニュー

【参考】ロメインレタスについて

ロメインは「ローマの」という意味で、もともとはエーゲ海のコス島が原産とされていたことからコスレタスとも呼ばれています。見た目は葉の緑味が濃く、株が縦に長く白菜に似ています。栄養価は通常の玉レタスと比べて、ビタミンC・βカロチン葉酸が約 2 倍と栄養価も高く、葉が肉厚で、サクサクの食感とわずかな苦味が特徴です。



■お家で作るごちそうサラダシリーズ 商品一覧

商品名	シーザーサラダ用	和風サラダ用	イタリアンサラダ用	夏のサラダ用 (季節限定)
商品画像				
原材料	ロメインレタス、レタス、グリーンリーフレタス、黄パプリカ、トレビス	大根、白ネギ、レッドリーフレタス、グリーンリーフレタス、ラディッシュ、人参	レタス、レッドリーフレタス、玉ねぎ、トレビス	レタス、ゴーヤ、紫玉ねぎ、赤パプリカ
参考小売価格 (税抜き)/ 内容量	189円/90g	189円 /110g	189円 /100g	189円/100g ※夏季限定商品 (2015年4月21日 ～8月下旬まで出荷)

■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、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11月現在)に及びます。

(*) マクロミルQPR：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。(自社工場における全体使用量の約98%)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。野菜には季節ごとに最適地があり、品目ごとに、旬の時期に合わせて生産されています。春夏秋冬、途切れることのない産地リレーにより、年間を通して旬の野菜を調達しています。産地はパッケージの表面に記載しています。

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/
参考小売価格(税抜き) : 「お家で作るごちそうサラダ シーザーサラダ用」(90g/189円)
- 出荷開始 : 2015年4月21日(火)
- 販売 : 沖縄県を除く全国

<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 宮崎・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