



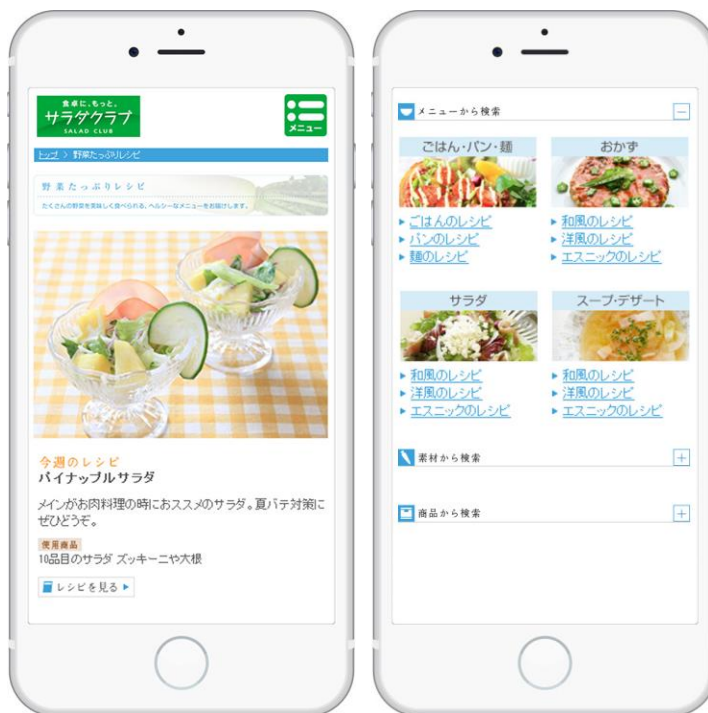
平成 27 年 7 月 8 日

メニューや素材などから 300 種類以上のレシピが検索できる
「野菜たっぷりレシピ」スマートフォン対応に
 ～調理中のレシピチェックや通勤時間の検索をより便利に使いやすく～
 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、2015 年 7 月 28 日（火）15:00 より、サラダクラブホームページ内（<http://saladclub.jp/>）で、パッケージサラダを活用した「野菜たっぷりレシピ」や、「商品情報」などをスマートフォン対応とします。



【PC 画面イメージ】



【スマートフォン画面イメージ】

サラダクラブのホームページでは、バリエーション豊かなパッケージサラダを中心とした「商品情報」や、「安心へのこだわり」、たくさんの野菜を美味しく食べられる「野菜たっぷりレシピ」などを掲載しています。近年、スマートフォンの普及に伴い、特に「商品情報」「野菜たっぷりレシピ」「会社案内」へのアクセスが増えていることから、スマートフォン対応としました。タッチパネルやスクロールなどスマートフォンならではの操作性により、文字や写真が見やすく、使いやすくなるのが最大の特徴です。

アクセス方法

- [野菜たっぷりレシピ サラダクラブ] で検索 or <http://c.saladclub.jp/recipe/> にアクセス
- [サラダクラブ 商品情報] で検索 or <http://c.saladclub.jp/products/> にアクセス
- [サラダクラブ 会社案内] で検索 or <http://c.saladclub.jp/company/> にアクセス

今回のスマートフォン対応により、通勤時間などを利用したレシピの検索、調理中のレシピチェックなど、多様なライフスタイルでの利用が可能になります。また、価格や内容量、栄養成分などの商品情報を外出先でも気軽に閲覧することができます。

■「野菜たっぷりレシピ」とは

「野菜たっぷりレシピ」はサラダクラブ公式ホームページで、パッケージサラダを活用してたくさん野菜を美味しく食べられる、ヘルシーなレシピを提供するレシピサイトです。メニューから検索（ごはん、おかず、サラダ、スープ）や、素材から検索（肉、魚、野菜、その他）、商品から検索（千切りキャベツ、カットレタス）など様々なカテゴリーから和・洋・エスニックなど300種類以上のレシピを検索できます。

【レシピ一例】

おつまみサラダカリフォルニアロール
 サラダたっぷり。おつまみ仕様のカリフォルニアロール。とびっこの代わりに、ごまでもおいしいです。



材料 分量 4人前 調理時間 15分

サラダクラブ 10品目のサラダ 水菜や大根	1袋
ごはん(あたたかいもの)	600g
ずし酢	大さじ3
海苔	4枚
アボカド	1/2個
サーモン(刺身用)	100g
クリームチーズ	100g
とびっこ	80g
レモン汁	適量
キューピーマヨネーズ	適量

レシピ画像を拡大する ▶
 レシピを印刷する ▶

キャベツとポテトのお手軽グラタン
 市販のホワイトソースを使って手軽に作れるグラタンです。野菜も摂れて、じゃがいもで食べごたえもたっぷり。香ばしくカリカリに揚げた粉チーズが食欲をそそります。



材料 分量 2人前 調理時間 20分

サラダクラブ 千切りキャベツ	1袋
じゃがいも	2個
ソーセージ	2本
ホワイトソース	150g
粉チーズ	10g
バター	10g

レシピ画像を拡大する ▶
 レシピを印刷する ▶

- 作り方**
- 1 ごはんにずし酢を加え混ぜ、冷ましておく。(酢飯)
 - 2 アボカドは皮と種を除き、8等分のくし形切りにする。
 - 3 クリームチーズは、1cm長さに切る。
 - 4 サーモンは1cm角の棒状に切る。
 - 5 巻きすに海苔を置き①の酢飯1/4量を均一に広げ、ラップをしてひっくり返す。「10品目のサラダ 水菜や大根」を1/4量を広げ、その上に②~④をのせ、一気に巻く。
 - 6 巻きすを使って形を整え、ラップを外してとびっこをまぶす。
 - 7 食べやすい大きさに切り、器に盛り、キューピーマヨネーズをかけ、完成！

- 作り方**
- 1 じゃがいもはきれいに洗ってラップで包み、600Wの電子レンジで5分30秒加熱する。(様子を見て時間を調整してください)
 - 2 じゃがいもの皮を剥ぎ、手で適当な大きさに崩す。
 - 3 ソーセージは斜めから5mm幅に切る。
 - 4 ②の半量と「サラダクラブ 千切りキャベツ」、ホワイトソースを和えてグラタン皿に広げて盛り付ける。
 - 5 残りのじゃがいもを④の中央のせ、まわりに③を押し、全体に粉チーズを振る。
 - 6 小さく切ったバターを所々にのせ、250℃に予熱したオーブンで10分焼いたら完成！
- ※加熱はトースターやグリル(弱火)でも可。
 ※お好みでドライパセリなどを振ってください。

■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。

<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 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