



平成 27 年 11 月 30 日

サラダクラブホームページリニューアル
品質や製造工程等の疑問に回答する Q&A 等を強化
 ～産地や製法にこだわった、安全でおいしいパッケージサラダ～

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、サラダクラブホームページ内（<http://saladclub.jp/>）の、「安全・安心へのこだわり」を 2015 年 11 月 27 日（金）リニューアルしました。

サラダクラブは、産地や製法にこだわり、みなさまの食卓に安全でおいしいパッケージサラダをお届けしています。今回は、サラダクラブの「安全・安心」に関する情報の発信を行い、消費者の方により快適にパッケージサラダを利用していただくため、刷新を行いました。

＜『安全・安心へのこだわり』リニューアルポイント＞

●「パッケージサラダのこだわり」

<http://saladclub.jp/reliefs/process.html>

パッケージサラダができるまでのこだわりについて、仕入れる野菜から、工場での製造工程・品質、楽しみ方に至るまで、イラストや写真などを用いてわかりやすく紹介しています。

●「パッケージサラダ Q&A」

<http://saladclub.jp/reliefs/faq.html>

みなさまから多く寄せられる質問をまとめた「Q&A」で、品質や製造工程、栄養成分、野菜などについての質問に回答しています。「野菜の切り口はなぜ変色しないのですか？」といった質問や、「よく洗っているとありますが、野菜の栄養素はなくなりませんか？」といった質問など、消費者の方の疑問に回答しています。



【パッケージサラダのこだわり（一部抜粋）】

その1 野菜へのこだわり

産地リレー

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。レタスやキャベツは、日本列島で1年中どこかで収穫できています。春夏秋冬、途切れることのない産地リレーにより、常に旬の野菜が調達できるよう、産地リレーを組んでいます。

国産への取り組み

サラダクラブでは、めずらしい野菜や季節野菜の活用を、積極的に取り組んでいます。



産地情報

レタスの産地リレー



その2 品質へのこだわり

鮮度を保つ工夫

パッケージサラダの鮮度を保つため、サラダクラブでは3つの工夫をしています。

Point 1

包装フィルムの仕様を野菜の呼吸に合わせて変えること。

Point 2

袋内を窒素に置き換えることで酸素に触れさせないこと。

Point 3

お店にお届けするまで、低温（1℃～10℃）管理すること。



Point 2: イメージ図



特許製法を取得

「野菜にやさしい製法」とは、キャベツになるべくダメージをあたえないようにする洗浄方法のことをいいます。

キャベツはカットする前とカットした後の2回洗浄を行います。カット後の洗浄はカット前の洗浄より野菜にやさしい洗浄を行うことで、野菜にかかるダメージを減らしています。

今までの洗浄方法では消費期限は製造から4日間でしたが、「野菜にやさしい製法」で製造した商品は、製造から5日間の日持ちが可能になりました。

【Q&A（一部抜粋）】

品質について

Q 野菜の切り口は、なぜ変色しないのですか？

A 野菜は切ることで傷害反応が発生し、合成されたポリフェノールが空気に触れ、色を変化させる物質を生み出すことで起こります。
そのため、袋内の空気を窒素に置き換えることで、酸素に触れない様にし、変色を防止しております。
また、窒素に置き換えても室温では変色が進むため、お店にお届けするまで低温(1℃～10℃)管理しております。

Q 開封したら、におい（薬品臭、消毒剤のようなにおい）がするのですがなぜでしょうか？

A カットされた野菜は、袋の中でも呼吸を行っているため、蒸れたような臭気を感じる場合があります。この蒸れたにおいが薬品臭、消毒剤の様なにおいを感じられる場合があります。
10℃以上に温度が上昇すると呼吸量が増し、さらに蒸れたにおいが強くなる場合がありますので、1℃～10℃以下の管理をお願いします。

製造工程について

Q 野菜を洗う際に使用している薬剤を教えてください。漂白剤や添加物、保存料は使用しているのでしょうか？

A 野菜を洗う際に使用している薬剤は「次亜塩素酸ナトリウム」です。水道水の殺菌に用いられているものと同じのもので、行政より使用を認められております。野菜の表面を殺菌することが目的であり、漂白するものではありません。また、保存料、添加物は使用しておりません。製造工程の最後に冷水でよくすすぎ洗いを行っており、塩素濃度は水道水レベルであることは確認しておりますので、安心して召し上がってください。

栄養成分について

Q よく洗っていると思いますが、野菜の栄養素は無くなりませんか？

A 工場で行う通常洗浄と、家庭で行われている洗浄を比較し、洗浄後の栄養成分の違いを調査しました。その結果、工場での洗浄による栄養成分の減少は、家庭の水洗いと同程度であることがわかっております。

野菜について

Q 商品に使用している野菜の生産地を教えてください。

A 使用している野菜の生産地（都道府県名または外国名）は、全ての商品パッケージ表面に印字しております。



Q 国産の野菜を使っているのでしょうか？

A サラダクラブは国産野菜を積極的に使用しておりますが、一部生産量の少ない野菜は、外国産を使用することがあります。

Q 野菜が苦く感じる場合がありますがどうしてですか？

A 野菜には元々苦味、辛味成分があり、季節や生育状況により強く感じられることがあります。この苦み、辛味成分は切り口が空気に触れ、時間が経過すると、さらに苦みが増す傾向にあります。そのため、開封後は出来るだけ早めの召し上がりをおすすめしております。

Q 野菜を先に摂るとなぜよいのですか？

A 野菜を炭水化物より先に食べることで、野菜の食物繊維が血糖値の急速な上昇を抑え、その結果、血糖が脂肪に変わりにくいためです。

Q 野菜の残留農薬が心配です。

A サラダクラブでは、法律で認められた農薬を、正しい用法・用量を守って使用している、信頼ある生産者と契約し野菜を仕入れています。
今後も生産地の協力を得ながら、お客様に安全なパッケージサラダをお届けできるよう、日々努力してまいります。

商品について

Q パッケージサラダとはなんですか？

A パッケージサラダとは、「野菜などを食べやすくカットし、鮮度を保持するようにパックされている、洗わずにそのまま食べられるサラダ」のことをさします。

単純にカットした野菜だけではなく、「新鮮でおいしいサラダで、日本の食卓をもっと豊かに、そしてもっと楽しくしていきたい」という想いを込め、四季折々の野菜を組み合わせ、鮮度を保持する技術を入れてパッケージ化したユニークな商品が「パッケージサラダ」です。

Q パッケージサラダのメリットはなんですか？

A パッケージサラダはお料理に使う必要な部分だけを袋に詰めましたので、捨てる部分がありません。また、袋を開けてそのまま使うことができますので、野菜を洗ったり、切る手間も省けます。数種類の野菜が手軽に摂取できて、お料理の時間を短縮できることがメリットです。

Q なんで洗わずに食べられるんですか？

A 野菜の表面には、目に見えない雑菌がついています。低温管理された衛生的な工場で、行政の指導に基づいた殺菌、洗浄を行っていますので、安心して召し上がってください。

Q サラダクラブの商品は1袋当たり何人前ですか？

A 商品によって異なりますが、サラダクラブは1人分を40～60gと考えています。
食事バランスガイド※では、サラダなどの副菜1SV（サービング）は約70gと言われており、一日分の副菜は5～6SVを目安としています。食べる量には個人差がありますので、内容量は目安としてお考え下さい。

※健康的な食生活は、栄養バランスのよい食事から。1日に必要な食事量を、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つのグループに分けて、どのくらいの量を摂取すればいいのかをわかりやすくまとめたのが、「食事バランスガイド」です。

Q 消費期限が切れてしまいましたが食べても問題ないですか？

A 消費期限は、長く保存がきかない食品に設けられており、開封しない状態で保存した時の期限になります。消費期限を過ぎると安全面に問題が生じる可能性があるため、過ぎたものは召し上がらないでください。

Q 野菜にやさしい製法とは何でしょうか？

A キャベツになるべくダメージを与えないように洗浄する方法のことをいいます。

キャベツをカットする前とカットした後の2回洗浄を行います。カット後の洗浄は、カット前よりもやさしい洗浄を行うことで、野菜にかかるダメージを減らしております。今までの洗浄方法では、消費期限は製造日から4日間でしたが「野菜にやさしい製法」で製造した商品は、製造日から5日間の日持ちが可能となりました。

※「野菜にやさしい製法」（特許 4994524号）特許権者 キューピー株式会社

■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購買金額シェア率*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%）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。

<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