



平成 28 年 4 月 20 日

アレンジしやすく食べやすい、千切りタイプのレタス

「シュレッドレタス」発売

～2016 年 4 月 27 日（水）から販売開始～

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、2016 年 4 月 27 日（水）より、レタスを千切りにした「シュレッドレタス」（70g/100 円）を全国で発売します。2015 年 10 月からテスト的に関東限定で新発売したところ、ご好評を頂いたことから、販売エリアを全国（一部エリアを除く）に拡大します。

「シュレッドレタス」は、シュレッド（＝細かくカット）し、ふんわりと仕立てたレタスをパックした、シンプルでアレンジしやすいパッケージサラダです。レタスが細長くカットされていることからドレッシングが絡みやすく、味がなじみやすいため食べやすいのも魅力です。袋から出してそのまま使用できるので、タコライスの具材としてや、鶏南蛮、エビチリなどの料理に添えるなど、アレンジ自在です。



レタスはカットするとすぐに変色してしましますが、サラダクラブでは、変色の原因を調査し、より良い状態でお届けできるよう努めています。※次頁参照

【アレンジメニュー】



「豆入りヘルシー！タコライス」



「しゃきしゃきレタスの鶏南蛮風サラダ」



「レタスとたまごのスープ」

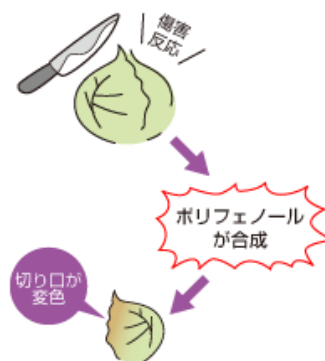


「レタスとたまごのポケットオープンサンド」

※サラダクラブ「野菜たっぷりレシピ」 (<http://c.saladclub.jp/recipe/index.html>) にて
 4 月 20 日（水）掲載予定

【カットレタスの変色について】

レタスの切り口の色が変わってしまうのは、レタスを切ることによって傷害反応が発生し、合成されたポリフェノールが空気に触れることで色を変化させる物質を生み出すことで起こります。調査の結果、レタスに与えられた強い衝撃と、衝撃を受けてからカットされるまでの保管期間の長さが切り口の変色に最も影響を及ぼすという結果が出ました。（キューピー㈱研究所調べ）



サラダクラブでは、パッケージ袋内の空気を窒素に置き換えることで酸素に触れないようにし、変色を防止しています。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℃）管理をしています。さらに製造工程の中で落下はもちろん、様々な衝撃の影響を受けないよう常に野菜をやさしく取扱い、速やかに処理することで、より良い状態でお客様に召し上がっていただけるよう徹底しています。

■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12,500店（2015年11月現在）に及びます。

*マクロミルQPR：サラダメーカー別 2015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。

【商品概要】

1. 商品名/内容量/参考小売価格（税抜き）： 「シュレッドレタス」（70g/100円）
2. 販売開始： 2016年4月27日（水）
3. 販売： 全国（一部エリアを除く）

＜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 日置・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