



2016年8月29日

野菜を麺状にカットした“ベジヌードル”を使った新感覚サラダ
電子レンジで作る「ベジパスタ」2種 新発売
 ～2016年9月1日（木）から関東一部エリア限定販売～

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、野菜を麺状にカットした“ベジヌードル”とパスタソースをからめて食べる「ベジパスタ（人参、さつまいも）カルボナーラソース付き」（野菜 120g, ソース 50g/398 円）と、「ベジパスタ（人参、紅芯大根）ミートソース付き」（野菜 120g, ソース 50g/398 円）を、2016年9月1日（木）より、関東一部エリア限定（東京・神奈川・千葉）で新発売します。

今回発売する「ベジパスタ」は、麺状にカットした野菜とパスタソースを電子レンジで温めて食べる新感覚のパスタ風サラダです。温かいパスタソースと“ベジヌードル”がよくからみ、パスタを食べているような満足感のある1品に仕上げています。野菜不足が気になる方や忙しく食生活が乱れがちな方におすすめです。

“ベジヌードル”は近年、カロリーや糖質が気になる健康志向の高い20代～30代女性の間で注目度が高まっており、アメリカをはじめ、日本でもSNSを中心に様々なレシピが紹介されています。今後、トレンドをいち早く捉えた商品開発により、新しい野菜の食べ方を提案していきます。



「ベジパスタ（人参、さつまいも）
カルボナーラソース付き」

「ベジパスタ（人参、紅芯大根）
ミートソース付き」

【商品特長】

・ ベジパスタ（人参、さつまいも）カルボナーラソース付き

人参とさつまいもの“ベジヌードル”に、「キューピー あえるパスタソース カルボナーラ 濃厚チーズ仕立て」をかけて、電子レンジで温めて食べるパスタ風サラダです。人参のほのかな甘みと、ほくほくとしたさつまいもの優しい甘みが、濃厚なカルボナーラソースとよく合います。カルボナーラソースは、チーズと卵黄のコクが引き立つクリーミーな味わいです。



・ ベジパスタ（人参、紅芯大根）ミートソース付き

人参と紅芯大根の“ベジヌードル”に、肉の旨味がしっかり感じられる「キューピー あえるパスタソース ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て」をかけて、電子レンジで温めて食べるパスタ風サラダです。人参のほのかな甘みと、温めてもシャキシャキとした食感の紅芯大根にミートソースがよく合います。ミートソースは、牛肉、炒めた玉ねぎ、トマトペーストに、ドミグラスソースとフォン・ド・ヴォーを加えてじっくり煮込んだ濃厚なソースです。



【作り方】

- ① 袋を開け、添付のソースを野菜にまんべんなくかけます。
- ② 電子レンジで温めます。※ラップをかけて温めていただくとよりおいしく召し上がれます。

〈調理時間の目安〉

- ・ ベジパスタ（人参、さつまいも）カルボナーラソース付き : 500W/約3分
- ・ ベジパスタ（人参、紅芯大根）ミートソース付き : 500W/約2分30秒

- ③ ソースと野菜を和えていただきます。

【盛付けイメージ】



右上：「ベジパスタ（人参、さつまいも）カルボナーラソース付き」
左下：「ベジパスタ（人参、紅芯大根）ミートソース付き」

【商品概要】

- 商品名/内容量/参考小売価格（税抜き）：
「ベジパスタ（人参、さつまいも）カルボナーラソース付き」
（野菜 120g, ソース 50g/398 円）
「ベジパスタ（人参、紅芯大根）ミートソース付き」
（野菜 120g, ソース 50g/398 円）
- 販売開始：2016 年 9 月 1 日（木）
- 販売エリア：関東一部エリア（東京・神奈川・千葉）
- 栄養成分表示（1 食分（170g）当たり）：

商品	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
ベジパスタ （人参、さつまいも） カルボナーラソース付き	206 kcal	2.8 g	9.5 g	28.5 g	540 mg	1.4 g
ベジパスタ （人参、紅芯大根） ミートソース付き	126 kcal	4.3 g	5.3 g	16.4 g	580 mg	1.5 g

■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、野菜の鮮度とおいしさにこだわり、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 日置・杉本・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