



平成 28 年 11 月 1 日

旬を味わう冬のサラダ

「10 品目のサラダ 3 色白菜やリーフ」 「お家で作るごちそうサラダ 冬のサラダ用」

～2016 年 11 月 16 日（水）から冬季限定販売～

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、冬が旬の白菜を使用した「10 品目のサラダ 3 色白菜やリーフ」（160g/284 円）を全国（一部エリアを除く）で新発売します。同時に、紅芯大根をメインに赤色系の野菜をミックスした「お家で作るごちそうサラダ 冬のサラダ用」（100g/189 円）も発売します。

サラダクラブでは、旬の野菜を手軽に食べていただけるよう、春・夏・秋・冬の季節限定サラダを発売しています。今回発売する冬季限定サラダは、冬に旬を迎える紅芯大根や、オレンジ白菜、紫白菜を使用しています。珍しい野菜を手軽にお楽しみいただけるのも季節限定サラダの特長です。



オレンジ白菜



紫白菜

「10 品目のサラダ 3 色白菜やリーフ」は、10 種類の野菜をミックスし、3～4 人前の容量で野菜をたっぷり食べられる「10 品目のサラダ」シリーズの新商品です。冬が旬の白菜に加え、葉が柔らかく、生食でも食べやすいオレンジ白菜と、鮮やかな紫色が特長である紫白菜の 3 色の白菜と、レッドキャベツ、レッドリーフレタスなどをミックスし、彩り豊かなサラダに仕上げました。鍋料理や漬物などに使うことの多い白菜ですが、そのまま生でサラダとしてお楽しみいただけます。当社として、オレンジ白菜、紫白菜を商品に使用するのは初めてです。

「お家で作るごちそうサラダ 冬のサラダ用」は、色鮮やかな紅芯大根をメインにレッドリーフレタス、赤パプリカなど赤色系の野菜に、大根、グリーンリーフレタスを彩りよくミックスしたサラダです。紅芯大根を太めの千切りにすることで、シャキシャキとした食感をお楽しみいただけます。赤色が映えるサラダは、クリスマスカラーとして華やかに食卓を彩り、イベントが多いこれからの季節におすすめです。



「10 品目のサラダ 3 色白菜やリーフ」
 ※新商品



「お家で作るごちそうサラダ 冬のサラダ用」

【商品概要】

1. 商品名/内容量/ : 「10品目のサラダ 3色白菜やリーフ」 (160g/284円)
参考小売価格 (税抜き) 「お家で作るごちそうサラダ 冬のサラダ用」 (100g/189円)
2. 販売期間 : 2016年11月16日(水) ~ 2017年1月下旬
3. 販売地域 : 全国 (一部エリアを除く)
4. 栄養成分表示 :

商品名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム
10品目のサラダ 3色白菜やリーフ 1袋 (160g) 当たり	27 kcal	1.8 g	0.0 g	6.1 g	9 mg
お家で作るごちそうサラダ 冬のサラダ用 1袋 (100g) 当たり	17 kcal	0.7 g	0.1 g	4.0 g	11 mg

【アレンジメニュー】

※サラダクラブ「野菜たっぷりレシピ」 (<http://c.saladclub.jp/recipe/index.html>) にて、
11月1日(火)から掲載予定。



「長芋ソテーと白菜の冬サラダ」
(「10品目のサラダ 3色白菜やリーフ」使用)



「カマンベールとおかかのおつまみサラダ」
(「お家で作るごちそうサラダ 冬のサラダ用」使用)

■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*1を誇り、販売店舗数は12,500店(2015年11月現在)に及びます。

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%*2)春夏秋冬、途切れることのない産地リレーで、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。

*1: マクロミルQPR (サラダメーカー別 2015年平均) *2: 2015年度実績

<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