



No. 19

2017年11月7日

旬の春菊を生で配合した食べきりサイズのサラダ  
**「春菊味わう 大根のサラダ」新発売**

～2017年11月14日（火）から販売開始～

株式会社サラダクラブ

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、2017年11月14日（火）から2018年4月下旬までの期間限定で、便利で使いやすい“食べきりサイズのサラダ”シリーズより、旬の春菊がメインの「春菊味わう 大根のサラダ」（120g/198円）を新発売します。

「春菊味わう 大根のサラダ」は、春菊をメインに、大根、白菜をバランスよくミックスし、人参、紫玉ねぎで彩りを添えた和風仕立てのサラダです。春菊の風味と、白菜、大根のみずみずしくシャキシャキとした食感が楽しめます。

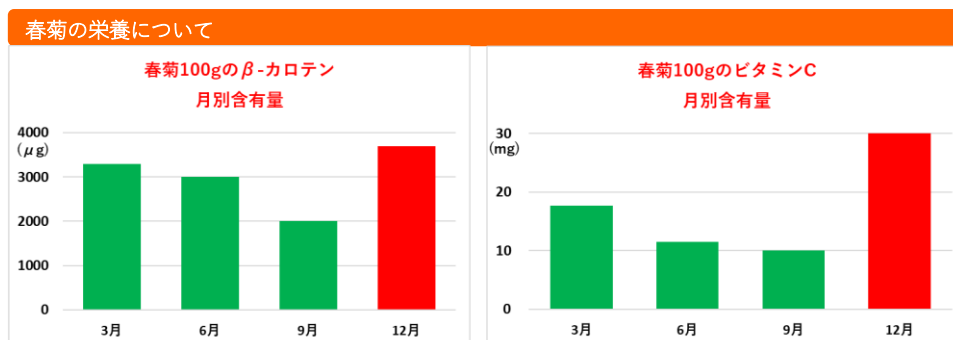
春菊は鍋料理に使う野菜としておなじみですが、柔らかい葉・茎部分は生でも食べられ、独特のほろ苦さとさわやかな香りが特長です。また、旬の冬場はβ-カロテン、ビタミンCといった栄養価が高く※、値ごろ感もあることから冬場に需要が高まる野菜です。



“食べきりサイズのサラダ”シリーズは、彩りよく組み合わせたサラダをトレーに盛り付けているため、お皿に移し替えずにそのまま食卓に出すことができます。また、袋を開けてドレッシングをかければすぐに食べられ、食べ終わったらそのまま捨てられるなどから利便性が高く、忙しい毎日にも野菜を摂りたい人を中心に支持を得ています。今回新発売する「春菊味わう 大根のサラダ」と、販売中の「パプリカ彩る レタスのサラダ」「ロメインシャキシャキ キャベツのサラダ」「甘さ感じる コーンのサラダ」の4種類のラインナップで展開します。野菜の香りや彩り、食感などが楽しめ、食卓を華やかに彩ります。

※ 辻村卓編著・青木和彦著・佐藤達夫著「野菜のビタミンとミネラル 産地・栽培法・成分から見た野菜の今とこれから」

（女子栄養大学出版部、2003年）参照



## 【“食べきりサイズのサラダ”シリーズ】

			
<b>新商品</b> 「春菊味わう 大根のサラダ」 120g/198円	「パプリカ彩る レタスのサラダ」 105g/198円	「ロメインシャキシャキ キャベツのサラダ」 125g/198円	「甘さ感じる コーンのサラダ」 150g/198円

### 【商品概要】

- 商品名/内容量/  
参考小売価格（税抜き） : 「春菊味わう 大根のサラダ」（120g/198円）
- 販売期間 : 2017年11月14日（火）～2018年4月下旬予定  
（沖縄：2017年12月1日（金）～2018年4月下旬予定）
- 販売地域 : 全国（一部エリアを除く）
- エネルギー : 23kcal  
1パック当たり

### 【アレンジメニュー】



「春菊とあじのサラダ」



「春菊と鶏の山椒マヨサラダ」

※アレンジメニューは、サラダクラブホームページ内「野菜たっぷりレシピ」にて11月7日（火）から掲載予定  
<http://c.saladclub.jp/recipe/index.html>

### ■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（金額）\*1を誇り、販売店舗数は13,500店（2016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95%\*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 2016年1月-12月） \*2：2016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 藤田・荒金・佐々木  
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](mailto: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