



No. 12

2018年5月23日

「国産パクチー」を使用した香りを楽しむサラダ  
**「パクチーサラダ」を新発売**

～5月29日（火）“エスニックの日”に販売を開始～

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、5月29日（火）“エスニックの日※”より、国産のパクチーを使用した「パクチーサラダ」（85g/198円）を新発売します。

※ 東南アジアをはじめとするエスニックの文化や料理の普及と理解促進を図る日として、日本エスニック協会が制定

「パクチーサラダ」は、パクチーをメインに、大根やサニーレタスをバランスよくミックスし、レッドキャベツと赤パプリカで彩りを加えたサラダです。パクチー特有の爽やかな香りが口いっぱいに広がります。

さらに、パクチーには、ビタミン C、鉄分、β - カロテン、葉酸、カルシウム、食物繊維が豊富に含まれており、健康・美容意識の高い女性におすすめです。

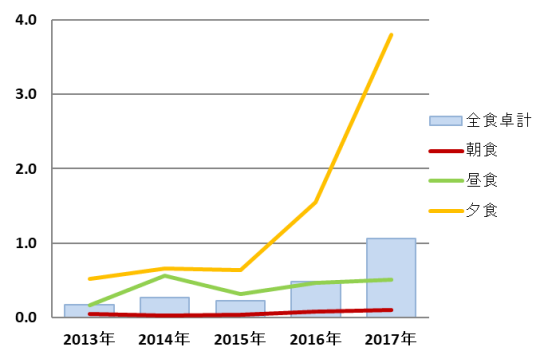
近年、国内のパクチー人気は高まっており、食卓出現数は、年々増加傾向です。特に夕食時は、2013年と比べて7倍以上の数値となっています。エスニック料理やパクチー好きの方に、手軽に召し上がっていただきたいとの想いを込めて開発しました。

本商品を使用して、本格的な「生春巻き」などにも簡単にアレンジできます。「パクチーサラダ」を使ったアレンジメニューを、サラダクラブホームページ内「野菜たっぷりレシピ」にて、2018年5月23日（水）から掲載予定です。（<http://c.saladclub.jp/recipe/index.html>）



<パッケージ画像>

【パクチーの食卓機会別 TI 値※】



※TI 値：1000食卓当たりのメニュー出現数を表す値  
 出典：株式会社ライフスケープマーケティング「食MAP(R)」



アレンジメニュー：パクチーとえび生春巻き



<盛り付け例>

## 【関連商品】



「パクチーサラダ」  
(85g/198円)



「ビーツサラダ」  
(80g/198円)



「ケールサラダ」  
(85g/198円)

今回発売する「パクチーサラダ」の他に、スーパーフードとして人気の高い国産ケールを使用した「ケールサラダ」や、色鮮やかな赤色とほのかな甘みが特長の「ビーツサラダ」を販売しています。珍しい野菜を気軽に食べられることなどから、健康・美容意識の高い20～30代女性を中心に好評です。

## 【商品概要】

1. 商品名/内容量/  
参考小売価格(税抜き) : 「パクチーサラダ」(85g/198円)
2. 販売開始 : 2018年5月29日(火)
3. 販売地域 : 全国(北海道、東北エリア、沖縄を除く)
4. エネルギー(1パック当たり) : 17Kcal

### ■パクチーの契約産地より一言

私たちは畑の土づくりからこだわり、マイルドな味わいで食べやすいパクチーを目指して栽培しています。ぜひパクチーの香りをお楽しみください。



<生産地の様子>

### ■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15,000店(2017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 2017年1月-12月) \*2: 2017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 小林・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