

## No.17 自分にぴったりの「パーソナルサラダ」を探して楽しもう

### -1- 自分好みにカスタマイズして楽しむ

近年、自分好みにサラダをカスタマイズする専門店が人気です。自分の好きな食材を使って、栄養バランスを考えながら、お好みの調味料で食べるのが魅力なのでしょう。

キューピーは、食シーンに合わせて、素材やお好みの調味料を組み合わせ、自由なアレンジを楽しむ「パーソナルサラダ」を特設サイトで紹介しています。その日の気分や食シーンに合わせてお気に入りのサラダを見つけてみませんか。



Photo:大豆ミートミックスの  
チョップドサラダ

### -2- 「パーソナルサラダ」を探そう！

特設サイトから「今日の食卓に合うサラダは？」「お好みのスタイルは？」といった簡単な質問に答えると、24種類のサラダの中からおすすめのレシピが見つかります。



レシピの中には、定番のポテトサラダやコールスローサラダのアレンジ、8品目以上がとれるもの、ディップメニューなどがあります。コロナの影響で、家で食事をする時間が増えた方も多いのではないかと思います。野菜をしっかりと食べたいけど、毎日同じサラダを食べたくない、手軽に作れるサラダレシピのバリエーションを増やしたい、という方は「パーソナルサラダ」のサイトから、自分好みのサラダを試してみたいかがでしょうか。

パーソナルサラダ  
[https://www.kewpie.co.jp/saladclub/personal\\_salad/](https://www.kewpie.co.jp/saladclub/personal_salad/)

### 8品目以上がとれるサラダ



Photo:(左)スクランブルエッグとグレープフルーツのパワーサラダ  
(中)たまごとカラフル野菜のサラダ (右)和豆と焼き野菜のサラダ

### -3- そのまま使えて簡単使い切り

「サラダクラブ素材パウチ」シリーズは、豆や穀物、北海道コーン、うずら卵など全19品の豊富なラインアップでサラダや料理をおしゃれに演出します。さまざまな素材を組み合わせることで、おいしさ、食べ応え、栄養バランスがアップします。

そのまま使えて、常温で長期保存ができ、さらに使い切りサイズという点が特徴です。トッピングするだけで、彩りが良くなったり、ボリューム感が出たりと、使い勝手の良さを実感していただけると思います。



Photo:  
(上)サラダチキンのバジルポテトサラダ  
(下)うずら卵たっぷり！八宝菜風中華炒め



サラダクラブ サラダとお料理の素材  
<https://www.kewpie.co.jp/saladclub/>

### -4 原料のこだわりと環境配慮

「サラダクラブ素材パウチ」シリーズは、素材の持ち味をそのままパッケージに詰めた商品です。「良い商品は良い原料から」の考えのもと、原料の栽培から選別、製造に至るまでこだわっています。

例えば、コーンは北海道十勝地方を中心とした畑で育ったスイートコーンを使用し、農家・工場と三位一体となって、一番おいしい状態のコーンを商品にしています。ミックスビーンズも、産地を限定してサプライヤー、生産者との信頼関係を大切に、トレーサビリティを確保。何回もの選別工程を経た最上級の原料のみを使用しています。

包材については2000年以降、お客様の使いやすさと環境への配慮から、いち早く〈缶〉から〈アルミレスパウチ〉に変更。そして2020年秋、植物由来のプラスチックを使用した〈バイオマスパウチ〉の導入を開始しました。



原料にこだわった「サラダクラブ素材パウチ」シリーズを活用して自分にぴったりの「パーソナルサラダ」を探して楽しんでください。

豆知識サイト <https://www.kewpie.co.jp/saladclub/know/>