



発売 30 周年を迎える素材シリーズ。注目の高まる「豆」素材を強化

サラダクラブ 素材パウチシリーズ 「レンズ豆 & ひよこ豆」を新発売 「ミックスビーンズ」に大容量タイプを追加

2023年2月2日(木)から全国に出荷

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：高宮 満、以下キューピー）は、今年で発売 30 周年を迎える、「サラダクラブ 素材パウチ」シリーズから、「レンズ豆 & ひよこ豆」と「ミックスビーンズ ひよこ豆/青えんどう/赤いんげん豆」の大容量タイプ（100g）を新たに発売します。



“健康志向”“肉に代わるタンパク源”“持続可能性”。「豆」が注目されるワケ

「豆」は、健康志向の高まりから国内で需要が高まっているほか、世界的にも、肉に代わるタンパク源、「プラントベースフード」として注目されたり、食糧供給や環境保全など SDGs の観点からも見直されたりしています。パウチ入り豆類の売上推移（国内・主要メーカー）を見ると、この 10 年で約 170%と、市場も大きく拡大しています（KSP-POS データより算出）。

「サラダクラブ 素材パウチ」は、パウチから出してそのままサラダのトッピングやスープの具材として使用できる、一食使い切りの素材シリーズです。1993 年の発売から 30 年の歳月を経て、全 19 種類・21 品目にまでラインアップが拡充しました。このうち、「豆」関連の商品は最も多く、新たに発売する「レンズ豆 & ひよこ豆」と「ミックスビーンズ ひよこ豆/青えんどう/赤いんげん豆」100g を加えると、9 種類・10 品目に上ります。

鉄分も豊富、世界で親しまれる「レンズ豆」に着目。「ミックスビーンズ」は、大容量ニーズに応えるラインアップへ

「レンズ豆」と聞くと、日本では比較的なじみが薄いですが、世界各国ではスープやカレーを始めとする煮込み料理やサラダなど、さまざまな料理で親しまれています。栄養面では、タンパク質や食物繊維がしっかり取れるほか、ほうれん草の約 4.7 倍の鉄分が含ま



れていることも魅力の一つです(日本食品標準成分表 2020 年版<八訂>より算出)。新発売する「レンズ豆&ひよこ豆」は、小粒でくせが無く食べやすいレンズ豆に、彩りのアクセントとして小粒のひよこ豆(チャナダール)を加えた、便利な素材パウチです。そのままサラダのトッピングや煮込み料理によく合います。

既存品「ミックスビーンズ ひよこ豆/青えんどう/赤いんげん豆」50gについては、「大容量サイズが欲しい」というお客さまからの声を受けて、倍量の100gを新発売し、家族構成・使用メニューに応じて選べるよう、2サイズで展開します。大容量は、カレーなどの煮込み料理におすすめです。

キューピーは、改めてその価値が見直されている「豆」に着目し、日々の食卓に手軽に健康感をプラスできるよう、そのまま使える便利な素材パウチシリーズのラインアップ強化を図っていきます。

「サラダクラブ 素材パウチ」シリーズ、30年の歴史

そのままサラダやスープに使える「サラダクラブ」の素材シリーズの発売は、今から30年前の1993年に遡ります。当時は、女性の社会進出に伴い、簡便で汎用性の高い素材缶詰の需要が高まっていた時代でした。

発売当初は7品すべて缶詰で、中には「ふくろたけ」や「くわい」など、当時の食文化を反映するような素材もラインアップされていました。一方で、「レッドキドニー」(赤いんげん豆)、「ガルバンゾ」(ひよこ豆)などの「豆」素材も当初から発売されています。内容量は「3~4人前」で、これが「一回に使い切れる量」として設定されていました(現在は、2人前)。内容量からも、家族構成・世帯人員の変化が感じ取れます。2000年に缶詰に加えてパウチ入りのアイテムを発売し、現在では、全19種類・21品目に上ります(現在はパウチのみの展開)。環境にも配慮し、使用する全ての包材・インキを植物由来のバイオマスパウチおよびバイオマスインキへと、2022年までに切り替えを完了しました。

発売から30年、新商品の追加や改良を重ねる中で、常に原料の品質とおいしさにこだわり続けてきたロングセラー商品です。

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・価格・賞味期間

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
サラダクラブ	レンズ豆&ひよこ豆	50g	税抜:145円 税込:157円	16カ月
	ミックスビーンズ ひよこ豆/青えんどう/赤いんげん豆	100g	税抜:206円 税込:223円	19カ月

2. 出荷日

2023年2月2日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴

「サラダクラブ 素材パウチ」は、パウチから出してそのままサラダのトッピングやスープの具材として使用できる、一食使い切りの素材シリーズです。

レンズ豆&ひよこ豆

- ・小粒でくせがなく、どんな料理にも使いやすいレンズ豆に、小粒のひよこ豆（チャナダール）を彩りのアクセントに加えた、洋風豆のミックスです。
- ・スープやカレーなどの煮込み料理やサラダによく合います。



㊤レンズ豆とひよこ豆のミネストローネ ㊤レンズ豆とウインナーのコンソメスープ ㊤アスパラとレンズ豆のペイザンサラダ

ミックスビーンズ ひよこ豆/青えんどう/赤いんげん豆

- ・豆それぞれのおいしさが楽しめる、彩り豊かな3種の洋風豆のミックスです。
- ・50gと100gの2サイズ展開で、家族構成・使用メニューに応じて選べます。



ミックスビーンズのカレー

4. 販売目標

1億円（新商品2品／小売ベース／年間換算）

【「サラダクラブ 素材パウチ」シリーズ:「豆と穀物」9種類・10品目】

