



RAKUSAI  
NEWS RELEASE  
2023. 12. 18

冬至に薬膳風スープでぽかぽか温まる。

12月18日 4種きのこのピリ辛薬膳風スープ発売！

RAKUSAI モール

楽彩株式会社（本社：東京都足立区/代表取締役社長：大崎善保）は、12月22日「冬至」にあわせて、2023年12月18日（月）より“4種きのこのピリ辛薬膳風スープ”を発売いたします。年末となりいよいよ冬本番！たっぷり野菜が摂れてカラダもぽかぽか温まる、年の瀬にぴったりのRAKUSAI オリジナルのスープをお楽しみください。

KIHACHI 創業者 熊谷喜八監修

## 4種きのこのピリ辛薬膳風スープ

たっぷりの野菜が摂れてカラダも温まる嬉しいスープ。楽彩オリジナルのスープはさつまいも春雨によく絡み、刺激的で、ご自宅では再現できないような独自の風味を追求しました。



2人前



調理時間

15分



野菜

7種



辛みが苦手な方は  
ご注意ください



RAKUSAI

ご準備いただくもの

調理器具 鍋（または深めのフライパン）

材料 水



KIHACHI 創業者  
熊谷喜八 監修



## ■4種きのこのピリ辛薬膳風スープ

### ◆商品説明

たっぷり野菜が摂れてカラダも温まる嬉しいスープです。さつまいも春雨にスパイスがよく絡み、刺激的で独自の風味を追求しました。\*辛味が苦手な方ご注意ください



### \*レシピ

#### 〈材料〉2人前

きのこミックス	1袋	豚ひき肉	1袋
(えのき、まいたけ、ぶなしめじ、エリンギ)		さつまいも春雨	1袋
野菜ミックス	1袋	オリジナルスープベース	1袋
(白菜、チンゲンサイ)		★水	400ml
水菜	1袋	※「★」はご準備いただくもの	

#### 作り方



【下準備】さつまいも春雨は、たっぷりの熱湯に10分つけて戻し、ザルにあげて水気を切ります。

①鍋(または深めのフライパン)で、豚ひき肉を油を引かずに中火で30秒ほど炒めます。

②水400ml、オリジナルスープベースを加え、強火にして沸騰させます。スープが沸騰したら、戻したさつまいも春雨、きのこミックス、野菜ミックスを加え、弱火にして2分ほど煮ます。最後に水菜を加えてさっと煮て火を止めます。

③器に盛りつけて完成です。

◆楽彩株式会社について

RAKU=楽（ラク・たのしい）、SAI=彩（食卓を彩る）「おいしくてカラダに良いものを  
楽しんで・楽しく食べていただきたい」という願いから、新鮮でおいしい野菜を食卓にお届  
けする会社です。青果物流通業のリーディングカンパニーであるデリカフーズグループだ  
からこそ、安全でおいしい最高品質の野菜のご提供を可能にしています。

◆「KIHACHI 創業者」の熊谷喜八氏

<主な経歴>

1969年 セネガル、モロッコの日本大使館料理長を歴任

1972年 渡仏し、パリの「マキシム」「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を積む

ジョエル・ロブションが率いていた「ホテル・コンコルド・ラファイエット」でセクショ  
ンシェフを務める

1987年 東京に「KIHACHI」を開店

■商品概要

商品名	4種きのこのピリ辛薬膳風スープ
価格	1,480円（税込）
発売日/販売先	2023年12月18日（月）/RAKUSAI モール

\*冷蔵便でのお届けとなります。

\*ミールキットの消費期限は製造日から4日間です。（冷蔵保存）

■RAKUSAI モール（URL）<https://rakusai.shop/>

■デリカフーズホールディングス株式会社（URL）<https://www.delica.co.jp/>

このリリースに関するお問い合わせ先

楽彩株式会社 企画制作部：田村

Tel:080-7168-8905 Fax:03-6371-0889

E-mail:rakusai\_pr@delica.co.jp

お客様から商品に関するお問合せ先

楽彩サポートセンター

Tel：0120-85-0831

受付時間：月～土 10:00～17:00（日・祝除く）

MAIL：support@rakusai.shop（24時間受付）