

「余ったお餅問題」を解決！洋風お雑煮のアレンジメニュー

1月15日ほうれん草とベーコンの大根ポタージュ発売

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、「お正月の余ったお餅問題」への取り組みとして、2024年1月15日（月）より“ほうれん草とベーコンの大根ポタージュ”を発売いたします。お正月を終え、ご家庭で問題となる「余ったお餅」を上手にアレンジし、おいしく食べて問題解決しませんか。

「お正月の余ったお餅問題」解決メニュー

ほうれん草とベーコンの大根ポタージュ

静岡県にある佐原さんの畑で育った大根を使用しました。
素材の旨味が詰まったポタージュにほうれん草、ベーコンソテーを添えてお召し上がりください。

 2人前  調理時間 8分  野菜 2種



■ほうれん草とベーコンの大根ポタージュ

◆商品説明

海のミネラルがたっぷり！太平洋にほど近い静岡県湖西市にある佐原さんの畑で育った大根を使用しました。素材の旨味が詰まったポタージュにほうれん草、ベーコンソテーを添えてお召し上がりください。

【おすすめアレンジ】

焼いた餅を入れると、洋風お雑煮としておいしくお召し上がりいただけます。



*レシピ

<p>（材料）2人前</p> <p>佐原さんの大根ポタージュ 1袋 <small>本品は冷凍品を解凍してご用意しておりますので、温め方はレシピをご覧ください。</small></p> <p>ほうれん草 1袋</p> <p>ベーコン 1袋</p> <p>クリームチーズ 1袋</p> <p>★オリーブ油(野菜を炒める用) 大さじ1</p> <p>★オリーブ油(仕上げ用) 小さじ1</p> <p>★塩 少々</p> <p>★こしょう お好みで</p> <p>※「★」はご準備いただくもの</p>			
<p>作り方</p>			
<p>①</p>  <p>鍋(または深めのフライパン)にたっぷりの水(分量外)を入れ、沸騰したら佐原さんの大根ポタージュを2分ほど湯煎し、器に盛り付けます。(電子レンジの場合、耐熱皿に袋の中身を出し、ふんわりとラップをかけて600Wで2分加熱します。)</p>	<p>②</p>  <p>フライパンにオリーブ油大さじ1を入れ中火にし、ベーコンを加えて1分ほど炒めます。さらにほうれん草を加えて30秒ほど炒め、塩少々を振り下味をつけます。</p>	<p>③</p>  <p>①のポタージュに、ほうれん草、ベーコンを盛りつけ、クリームチーズを散らします。最後にオリーブ油小さじ1をまわしかけ、お好みでこしょう少々を振りかけて完成です。</p>	<p>おすすめアレンジ</p>  <p>焼いた餅を入れると、ボリュームが増し“洋風お雑煮”としてもお楽しみいただけます。</p>

最初からお餅が入った商品もご用意しています！

■餅入り ほうれん草とベーコンの大根ポタージュ

◆商品説明

海のミネラルがたっぷり！静岡県にある佐原さんの畑で育った大根を使用しました。素材の旨味が詰まったポタージュで、洋風のお雑煮に仕立てています。

餅入り ほうれん草とベーコンの大根ポタージュ

静岡県にある佐原さんの畑で育った大根を使用しました。
素材の旨味が詰まったポタージュで、洋風のお雑煮に仕立てています。

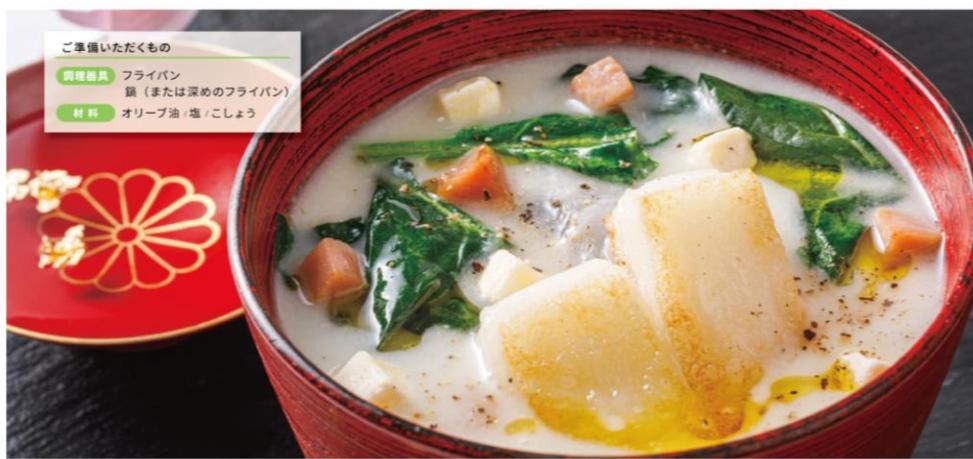


🍴 2人前
🕒 調理時間 10分
🥬 野菜 2種

ご準備いただくもの

調理器具 フライパン
鍋（または深めのフライパン）

材料 オリーブ油 / 塩 / こしょう



* レシピ

（材料）2人前

佐原さんの大根ポタージュ 1袋 <small>本品は冷凍品を解凍してご用意しておりますので、温め方はレシピをご覧ください。</small> ほうれん草 1袋 カット切り餅（4個） 1袋 ベーコン 1袋 クリームチーズ 1袋	★オリーブ油（餅を焼く用） 大さじ1 ★オリーブ油（野菜を炒める用） 大さじ1 ★オリーブ油（仕上げ用） 小さじ1 ★塩 少々 ★こしょう お好みで ※「★」はご準備いただくもの
--	--

作り方

①



②



③



④



⑤



鍋（または深めのフライパン）にたっぷりの水（分量外）を入れ、沸騰したら佐原さんの大根ポタージュを2分ほど海照し、器に盛り付けます。（電子レンジの場合、耐熱皿に袋の中身を出し、ふんわりとラップをかけて600Wで2分加熱します。）

カット切り餅4個をそれぞれ半分に切ります。

フライパンにオリーブ油大さじ1を入れ中火にし、②の餅を入れ、片面1分ずつ焼き、こんがり焼き色をついたら、一度取り出します。

フライパンにオリーブ油大さじ1を入れ、ベーコンを加えて1分ほど炒めます。さらにほうれん草を加えて30秒ほど炒め、塩少々を振り下味をつけます。

①のポタージュに、餅、ほうれん草、ベーコンを盛りつけ、クリームチーズを散らします。最後にオリーブ油小さじ1をまわしかけ、お好みでこしょう少々を振りかけて完成です。



■ 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く・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。

■ 商品概要

商品名	① ほうれん草とベーコンの大根ポタージュ ② 餅入り ほうれん草とベーコンの大根ポタージュ
価格	① 690 円（税込） ②780 円（税込）
発売日/販売先	2024 年 1 月 15 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を含め 5 日間です。（冷蔵保存）

会社概要

会社名：楽彩株式会社

所在地：東京都足立区六町 4-12-12

代表者：大崎善保



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

◆（親会社）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）