

一番寒いこの時期に！

1月22日 ちぢみほうれん草と豚バラの白だし鍋

ミルフィーユ仕立て 発売

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、一年で最も寒いといわれる『大寒』の時期にあわせて、2024年1月22日（月）より“ちぢみほうれん草と豚バラの白だし鍋 ミルフィーユ仕立て”を発売いたします。卵黄入りのおつゆでいただく温かいお鍋で、寒い冬を乗り切りましょう。

ミルフィーユ鍋にチャレンジ！

ちぢみほうれん草と豚バラの白だし鍋
～ミルフィーユ仕立て～

甘味が強く栄養価も高い“ちぢみほうれん草”を丸ごと使用し、豚バラとミルフィーユ仕立てにしました。めんつゆに卵黄を溶いて、かつお節と一緒に楽しみなさい。

 2人前  調理時間 25分  野菜 2種



■ちぢみほうれん草と豚バラの白だし鍋～ミルフィーユ仕立て～

◆商品説明

甘味が強く栄養価も高い“ちぢみほうれん草”を丸ごと使用し、豚バラとミルフィーユ仕立てにしました。卵黄を溶かしためんつゆに、お好みでかつお節をふりかけてお楽しみください。

【ミルフィーユ鍋にチャレンジ】

- ① ちぢみほうれん草の葉と豚バラ肉を交互に2回重ね、4～5cm幅に切ります。
- ② 切り口を上に向けて、鍋のフチに沿って敷き詰めていき、余ったちぢみほうれん草の葉と茎を中央に入れます。



*レシピ

<p>（材料）2人前</p> <table border="0"> <tr> <td>ちぢみほうれん草</td> <td>1袋</td> <td>めんつゆ</td> <td>1袋</td> </tr> <tr> <td>ミニトマト(3個)</td> <td>1袋</td> <td>かつお節</td> <td>1袋</td> </tr> <tr> <td>豚バラ肉</td> <td>2袋</td> <td>★水(白だし用)</td> <td>450ml</td> </tr> <tr> <td>たまご</td> <td>2個</td> <td>★水(めんつゆ用)</td> <td>80ml</td> </tr> <tr> <td>モッツアレラチーズ</td> <td>1袋</td> <td>※【★】はご準備いただくもの</td> <td></td> </tr> <tr> <td>白だし</td> <td>1袋</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		ちぢみほうれん草	1袋	めんつゆ	1袋	ミニトマト(3個)	1袋	かつお節	1袋	豚バラ肉	2袋	★水(白だし用)	450ml	たまご	2個	★水(めんつゆ用)	80ml	モッツアレラチーズ	1袋	※【★】はご準備いただくもの		白だし	1袋			<p>／雑炊の作り方／</p> <p>2人前</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 鍋に残った白だしのつゆに、炊いたご飯 80g程度を入れ中火で沸かします。 ② 卵白を箸でよく混ぜ合わせ、箸にそわせながら鍋全体に回しかけて、火を止めます。ゆっくりかき混ぜながら、余熱で卵白に火を通して完成です。(※お好みで黒こしょうをかけてお召し上がりください。)
ちぢみほうれん草	1袋	めんつゆ	1袋																							
ミニトマト(3個)	1袋	かつお節	1袋																							
豚バラ肉	2袋	★水(白だし用)	450ml																							
たまご	2個	★水(めんつゆ用)	80ml																							
モッツアレラチーズ	1袋	※【★】はご準備いただくもの																								
白だし	1袋																									
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1  ちぢみほうれん草は水洗いし、根元を切り落とし、葉と茎に切り分けまします。(※茎の部分は、後で鍋に入れて煮込むため、食べやすい長さに切ります。)ミニトマトは水洗いし、へたを取り半分に切ります。 2  豚バラ肉はキッチンペーパーで水気を拭き取ります。 3  1のちぢみほうれん草の葉と2の豚バラ肉を交互に2回重ね、4～5cm幅に切ります。(※葉が小さい場合は数枚ずつ並べて重ねます。) 4  3の切り口を上に向けて、鍋のフチに沿って敷き詰めていき、余ったちぢみほうれん草の葉と茎を中央に入れます。 5  鍋に白だし、水450mlを入れ中火にし、沸騰したら蓋をして弱火で3～4分煮ます。豚肉が白くなって全体がしんなりしてきたら、1のミニトマト、モッツアレラチーズを加え、蓋をして1分ほど煮て完成です。 6  水80mlで希釈しためんつゆ、卵黄を取り分けの器に入れます。お好みで、かつお節をかけてお召し上がりください。(※余った卵白はシメの雑炊にご使用ください。) 																										



■ 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	ちぢみほうれん草と豚バラの白だし鍋～ミルフィーユ仕立て～
価格	1,680 円（税込）
発売日/販売先	2024 年 1 月 22 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）