

## 11/7「鍋の日」 昨年も大好評

温活の季節に最適！贅沢な根つきせり×鴨肉の美味しさ

## 『厳選野菜と鴨肉のせり鍋セット』が今年も登場

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、11月7日の「鍋の日」に合わせ、昨年も大好評をいただいた『厳選野菜と鴨肉のせり鍋セット』を、2025年11月3日（月）10:00より公式オンラインショップにて200セット限定で販売開始いたしました。

～寒い季節の始まりは、心まで温まる贅沢なお鍋で。～

寒さが深まり、まもなく立冬を迎えるこの季節。自宅で手軽に楽しめる、季節の味わい豊かな「せり」と厳選した具材を使った、贅沢な鍋セットを今年もご用意いたしました。



## せり鍋の美味しさを生み出す3つの要素



## ◆ 1. 芳醇な香りと旨みを放つ「冷燻鴨ロース」

贅沢に使用するのは、低温で丁寧に燻製された鴨ロース肉です。しっとりとした肉質が特徴で、鍋に入れると脂がスープに溶け出し、芳醇な香りと深みのあるコクを生み出します。鴨肉の塊を 200g というボリュームでご用意し、食卓を特別なものにします。

## ◆ 2. 楽彩が誇る「旬の厳選野菜」

青果物流通のプロである楽彩が、鍋の美味しさを引き出すために、特にこだわって集めた旬の野菜たちです。

《根つき 仙台せり》根っこまで美味しく味わえるのが特長。シャキシャキとした食感と、根っこの豊かな風味が鴨だしと見事に調和します。春の七草のひとつでもあるせりは、β-カロテンやビタミンCが豊富に含まれ、抗酸化作用が高いのも特長です。

《北海道産 和田さんのごぼう》最高級のごぼうを贅沢に加熱し、ささがきでお届けします。苦みやアクが少なく、ほんのりとした甘さがスープに奥行きを加えます。

《千寿ねぎ》白い部分が太く長く、水分を多く含んだトロリとした甘さ。煮崩れしにくく、鴨肉との相性も抜群です。

## ◆ 3. 旨味と食感で鍋を深める「厳選きのこ」

きのこも楽彩が厳選し、鍋の味わいを一層深める名脇役です。

《埼玉県産 黒舞茸》香りの高さと深い味わいが特長。肉厚でコリコリとした歯ごたえが、他の食材の旨味を一層引き立てます。

《茶えのき》傘がぷっくりとした、太い軸が特長。通常のえのきとは違う、シャキシャキとした食感と濃厚な味を楽しめます。



#### ◆商品概要

|            |                                                                                                                              |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 商品名        | 厳選野菜と鴨肉のせり鍋セット                                                                                                               |
| 販売価格       | 3,980 円（税込）＋送料                                                                                                               |
| 内容         | 2～3 人前                                                                                                                       |
| 販売開始       | 2025 年 11 月 3 日（月）10：00～                                                                                                     |
| 販売終了       | 2025 年 11 月 17 日（月）8：59 ★数量限定、無くなり次第終了                                                                                       |
| 販売予定数量     | 500 セット                                                                                                                      |
| お届け日       | 11/21（金）・11/22（土）・11/23（日）<br>★上記日程からお選びいただけます。                                                                              |
| お届け方法      | 冷蔵便（ヤマト運輸）                                                                                                                   |
| 保存方法       | 要冷蔵（10℃以下）                                                                                                                   |
| 賞味期限       | 到着日を含め 4 日間（一部の地域 ※ の場合は 3 日）<br>※対象地域：北海道・青森県・秋田県・和歌山県・鳥取県・岡山県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県・島根県・広島県・山口県・福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県・大分県・宮崎県・鹿児島県・沖縄県 |
| キャンペーン URL | <a href="https://rakusai.shop/lp?u=serinabe_pr">https://rakusai.shop/lp?u=serinabe_pr</a>                                    |

#### ■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。

#### 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：浅香

Tel:070-1448-9485 Fax:03-6371-0889 E-mail:[rakusai\\_pr@delica.co.jp](mailto: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～金 10:00-17:00 土 10：00-13：00（日・祝除く））

MAIL：[support@rakusai.shop](mailto:support@rakusai.shop)（24 時間受付）