



報道関係者各位
プレスリリース

2025 年 11 月 10 日
楽彩株式会社

創業大正13年 名店の味、染みわたる

『つきぢ松露の玉子だし染みる野菜おでん』

RAKUSAIにて11月10日数量限定販売

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、玉子焼専門店つきぢ松露とコラボレーションした『つきぢ松露の玉子だし染みる野菜おでん』を2025年11月10日よりRAKUSAI オンラインショップにて数量限定で販売いたします。本商品は、老舗の味と野菜を愉しむおでんのミールキットです。じゅわっと出汁が染み出すコク深い厚焼き玉子と3種の野菜を、爽やかなトマト出汁でお楽しみください。

～伝統と革新のおいしさ 厳選の素材～



◆つきち松露の玉子だし染みる野菜おでん



◆商品情報

- ・調理時間：20 分
- ・分量：2 人前
- ・内容：ミディトマト、加熱じゃがいも、加熱冬瓜、厚焼き玉子、白だし、トマトだし
- ・ご準備いただくもの：鍋・水

玉子焼き一筋の職人が手掛ける老舗「つきち松露」。伝統の技が光る、黄金色の厚焼き玉子が主役のおでんです。今回は素材を愉しめる3種の野菜も合わせました。



●つきぢ松露の玉子焼

老舗「つきぢ松露」伝統の味。つややかに焼きあがった黄金色の玉子焼は、秘伝の出汁であっさりとしていながらコクのある豊かな味わい。甘さを適度に抑えた、飽きのこない「つきぢ松露」の看板商品です。



●ミディトマト

甘味と酸味のバランスが絶妙で、じゅわっとした食感が特徴です。出汁がたっぷり染み込んで、口の中でとろけるようなおいしさをお楽しみいただけます。

●北海道産きたあかり

北海道の大地が育んだこのじゃがいもは、しっかりとした甘さと、ほくほくした食感が楽しめます。出汁のうまみを吸い込んで、優しい風味が口いっぱいに広がります。

●冬瓜

みずみずしい冬瓜は、おでんの出汁をたっぷりと含み、口の中に入れると、そのみずみずしさと共に、出汁の風味が溢れ出します。さっぱりとした味わいながら、食べ応えも十分です。



キャンペーン URL

<https://rakusai.shop/lp?u=shouro-odenn202511>



■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。

■商品概要

商品名	つきち松露の玉子だし染みる野菜おでん
販売価格	1,680 円（税込）*別途送料一律 950 円（沖縄を除く）が発生します
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
消費期限	到着日を含めて 4 日（一部地域*の場合は 3 日）*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
お届け方法	ヤマト運輸クール便
お届け日	2025 年 11 月 28 日（金）・29 日（土）・30 日（日）
発売日	2025 年 11 月 10 日（月）10：00～11 月 24 日（月）8：59
販売先	RAKUSAI オンラインショップ

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～金 10:00～17:00 土 10：00～13：00（日・祝除く））

E-mail：support@rakusai.shop（24 時間受付）