

忙しい春の夜に、心ほぐれる一杯を！

『7種野菜とぷるもち水餃子の旨だしスープ』

RAKUSAI ミールキット 3月30日新発売

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、厳選したカット済み野菜の鮮度と手軽さで支持されるミールキットブランド「RAKUSAI」より、新メニュー『7種野菜とぷるもち水餃子の旨だしスープ』を2026年3月30日（月）に発売いたします。鶏ガラ・白だし・トマトだし・野菜だし「4種のだし」を贅沢に重ねることで、7種の野菜の旨味を最大限に引き出しました。ぷるもち食感の水餃子と、澄んだスープが奏でるやさしい喉越し。環境の変化が多い春、最後の一口まで飲み干したくなる「旨だし」の魔法が、頑張るあなたの夕食時間を癒やしのひとときへと変えます。一杯で心もお腹も満たされる、贅沢な「食べるスープ」の誕生です。

「4種のだし」が、野菜を主役に

7種野菜とぷるもち水餃子の旨だしスープ

7種の彩り野菜の旨みが溶け込んだスープに、ぷるっともちもちの水餃子を含ませました。鶏ガラ・白だし・トマトだし・野菜だしの「4種のだし」を重ねることで、奥行きのある味わいに。澄んだスープが素材の味をやさしく引き立て、最後の一口まで楽しめる一杯です。

🍴 2人前 ⌚ 調理時間 10分 🥬 野菜 7種

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 オリーブ油・水
こしょう（お好みで）



◆ 7種野菜とぷるもち水餃子の旨だしスープ (2人前 調理時間 10分)



【商品説明】

7種の彩り野菜の旨みが溶け込んだスープに、ぷるっともちもちの水餃子を合わせました。鶏ガラ・白だし・トマトだし・野菜だしの「4種のだし」を重ねることで、奥行きのある味わいに。澄んだスープが素材の味をやさしく引き立て、最後の一口まで楽しめる一杯です。

*レシピ

作り方

1



むきんにんにく2個を袋の上から手またはめん棒や包丁の背でしっかりと潰します。ミニトマトは水洗いし、へたを取ります。

3



②に水300ml、鶏がら白だしベース、水餃子を入れ、沸騰後フタをして弱火で3分ほど煮て、①のミニトマトを入れ、1分ほど煮たら火を止めます。

2



フライパンにオリーブ油大さじ1を入れ中火にし、①のんにんにくを入れ香りが出てきたら、野菜ミックス、エリンギを入れ、3分ほど炒めます。

4



器に盛り付けて完成です。お好みでこしょうをかけてお召し上がりください。



■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	7種野菜とぷるもち水餃子の旨だしスープ
販売価格	1,480円（税込）
販売期間	販売開始：2026年3月30日（月）10:00～
保存方法	要冷蔵
お届け方法	ヤマト運輸（クール便）にてお届けします
賞味期限	到着日を含めて4日（一部地域の場合は3日）
販売先	楽彩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 オンラインショップ（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（祝除く））

E-mail：support@rakusai.shop（24時間受付）