

RAKUSAI 野菜がおいしいミールキット

『石井さんのキャベツとぷるもち水餃子』

7 月 27 日(月)販売スタート

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、厳選され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『石井さんのキャベツとぷるもち水餃子』を 2026 年 7 月 27 日（月）に発売いたします。本商品は、驚くほど柔らかく甘み豊かな「石井さんのキャベツ」と、極上の食感が楽しめる「ぷるもち水餃子」を合わせたこだわりの一品です。隠し味に“山わさび”を効かせた特製の甘じょっぱいタレが素材の旨味を引き立て、夏でもさっぱりとお召し上がりいただけます。忙しい日の食卓に、手軽で上質な“野菜がおいしい”ひとときをお届けします。

～夏にさっぱり 山わさびダレ～

石井さんのキャベツとぷるもち水餃子～山わさびダレ～

柔らかく甘くてみずみずしい石井さんのキャベツを使用しました。ぷるもちの皮に包まれた水餃子は、素材が引き立つシンプルな味に仕上げています。“山わさび”が隠し味の甘じょっぱいタレをかけて、さっぱりとお召し上がりください。

 2人前  調理時間 5分  野菜 2種

◆石井さんのキャベツとぷるもち水餃子～山わさびダレ～（2人前 調理時間 5分）



【商品説明】

柔らかく甘くてみずみずしい石井さんのキャベツを使用しました。ぷるもちの皮に包まれた水餃子は、素材が引き立つシンプルな味に仕上がっています。“山わさび”が隠し味の甘じょっぱいタレをかけて、さっぱりとお召し上がりください。

*レシピ

〈材料〉2人前

石井さんのキャベツ 1袋
 小ねぎ 1袋
 水餃子 1袋
 山わさびダレ 1袋
 ★水 500ml
 ★ごま油 お好みで
 ※「★」はご準備いただくもの
 ※カット済み野菜は洗わずにお使いいただけます。



作り方



鍋に500mlの水を入れ、お湯を沸かし、水餃子を1分茹でます。



①の鍋に石井さんのキャベツを加え、さらに2分茹で、ザルにあげ水気を切ります。（※やけどにご注意ください）



皿に盛りつけ、上から山わさびダレ、小ねぎを散らして完成です。※お好みでごま油をかけてお召し上がりください。



耕人会のみなさん

群馬県吾妻郡の農事組合法人耕人会は、森を開墾した地を受け継ぎ、北軽井沢で高原野菜を育てる生産者集団です。農薬・化学肥料の減量や環境に配慮した土づくりに情熱を注いでいます。今回使用するキャベツは、耕人会の石井さんが丹精込めて育てたものです。早朝に収穫し、出荷されるキャベツは、柔らかく、甘みが強く、みずみずしいのが特徴です。「石井さんのキャベツ」をぜひご賞味ください。





■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	石井さんのキャベツとぷるもち水餃子～山わさびダレ～
販売価格	1,080 円（税込）
販売開始	2026 年 7 月 27 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	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 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）