

## 秋の贅沢メニュー！

## 『北海道産鮭と濃厚チーズソースのソテー』

## RAKUSAI 9 月 21 日(月)より新発売

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、旬の味覚を堪能できる秋の新作メニュー『北海道産鮭と濃厚チーズソースのソテー』を、2026 年 9 月 21 日（月）より発売いたします。香ばしくソテーした鮭に、スパイスを効かせた濃厚なクリームチーズソースと爽やかなレモンを合わせ、秋の彩り豊かな野菜とともに上品な味わいに仕上げました。

## レモンが引き立てる、鮭とチーズソースのハーモニー

## 北海道産鮭と濃厚チーズソースのソテー

香ばしく焼き上げた北海道産鮭に、粒マスタードや黒胡椒を効かせた濃厚なクリームチーズソースを合わせました。香り豊かなブラウンマッシュルームとほうれん草にも、コクのあるソースが心地よく絡みます。爽やかなレモンの酸味が全体を引き締め、上品な後味に仕上げました。



2人前



調理時間

15分



野菜

2種



ご準備いただくもの

調理器具 フライパン

材料 小麦粉・オリーブ油  
塩・こしょう・水

◆北海道産鮭と濃厚チーズソースのソテー（2人前 調理時間 15分）



【商品説明】

香ばしく焼き上げた北海道産鮭に、粒マスタードや黒胡椒を効かせた濃厚なクリームチーズソースを合わせました。香り豊かなブラウンマッシュルームとほうれん草にも、コクのあるソースが心地よく絡みます。爽やかなレモンの酸味が全体を引き締め、上品な後味に仕上げました。

\*レシピ



①  
マッシュルームは、乾いた布やキッチンペーパーなどで汚れを拭き取り、軸の汚れている部分を切り落とし、幅5mmほどにスライスします。



③  
フライパンをキッチンペーパーで拭き、オリーブ油大さじ1を入れ中火にし、①のマッシュルームを入れます。塩、こしょう少々を振り、3分ほど炒めます。ほうれん草を加えさらに1分ほど炒め、②の皿に盛りつけます。



②  
鮭に小麦粉をまぶします。フライパンにオリーブ油大さじ1、バター1個を入れ弱中火にし、鮭の皮面を下にして入れ3分焼き、ひっくり返して更に2分焼き、皿に盛りつけます。



④  
同じフライパンにクリームチーズソース、レモンスライス、水大さじ2を入れ、中火で温めたら火を止めます。全体にソースを回しかけて完成です。

■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て・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   | 北海道産鮭と濃厚チーズソースのソテー        |
| 販売価格  | 1,880 円（税込）               |
| 販売開始  | 2026 年 9 月 21 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 3 日（一部地域の場合は 2 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）