

## 台湾パイナップルおいしい～♪

## RAKUSAI“まるごと台湾パイナップルと五香粉唐揚げ”

## 5/6～期間限定発売

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、2024年5月6日（月）より“まるごと台湾パイナップルと五香粉唐揚げ”を期間限定で発売いたします。芯まで食べられる台湾パイナップルをまるごと贅沢に使用し、五香粉のたれで仕上げた本格的な台湾風唐揚げです。初夏の食卓を楽しく、フルーティーに彩ってみませんか。

## 芯まで食べられる台湾パイナップル



## ■まるごと台湾パイんと五香粉唐揚げ

ここうふん

### まるごと台湾パイんと五香粉唐揚げ

芯まで柔らかく、ジューシーで甘みが強い台湾パイんを、まるごと贅沢に使用しました。  
鶏肉は、中国や台湾などで有名な5種以上の香辛料をブレンドした「五香粉」入りのたれで仕上げます。  
甘く芳香な台湾パイんを、スパイシーで刺激的な唐揚げとともにお楽しみください。

🍴 2人前

🕒 調理時間  
20分

🥬 野菜  
🍌 果物  
6種 + 1種



ご準備いただくもの
調理器具 フライパン
材料 サラダ油 / 片栗粉

一緒にお届けする『台湾パイん』は、こちらのメニューで使用します。





## ◆商品説明

芯まで柔らかく、ジューシーで甘みが強い台湾パイんをまるごと1個贅沢に使用しました。鶏肉の唐揚げは、中国や台湾などで有名な5種以上の香辛料をブレンドした「五香粉」入りのたれで仕上げます。甘くて香り豊かな台湾パイんを、スパイシーで刺激的な唐揚げとともにお楽しみください。\*台湾パイんを使用したアレンジレシピ付き





\*レシピ

## ●材料(2人前)



台湾パイナップル ..... 半分  
 野菜ミックス ..... 1袋  
 (大根、人参、レッドキャベツ、水菜、玉ねぎ)  
 サンチュ(10枚入り) ..... 1袋  
 鶏むね肉 ..... 1袋  
 唐揚げ用漬けたれ ..... 1袋  
 五香粉香味たれ ..... 1袋  
 ★片栗粉 ..... 大さじ3  
 ★サラダ油 ..... 大さじ2  
 ※「★」はご準備いただくもの

## ●下準備 ~台湾パイナップルの切り方~

※台湾パイナップルは半分のみ使用します

※芯まで食べられます



## ●作り方



1 水気を切った鶏むね肉を、ボウルまたはポリ袋に入れ、唐揚げ用漬けたれを加えてしっかりと揉み込み、10分ほど置いておきます。



2 ①の鶏むね肉のたれを切り、片栗粉大さじ3を全体にまぶします。



3 フライパンにサラダ油大さじ2を入れ弱火にし、②の鶏むね肉を両面3分ずつ焼き、一度取り出します。



4 同じフライパンに五香粉香味たれを入れて中火にし、とろみが出るまで30秒ほど煮詰めます。とろみが出たら、下準備でくり抜いた台湾パイナップルを加えて、全体に絡めて火を止めます。



5 皮の器を皿にのせ、③の鶏むね肉、④の台湾パイナップルを盛りつけ、野菜ミックス、サンチュを添えて完成です。



6 ジューシーで甘みの強い「台湾パイナップル」は、芯までおいしく食べられます。残りの半分は、ぜひそのままお召し上がりください。

## ●台湾パイナップルのアレンジレシピ

### 台湾風スープ



材料(2人前)

台湾パイナップル ..... 1/4個  
 ベーコン ..... 2枚  
 水 ..... 400ml  
 鶏がらスープの素 ..... 大さじ1  
 醤油 ..... 小さじ2

作り方  
 ①台湾パイナップルは1cmの角切り、ベーコンは1cm幅に切ります。  
 ②水、鶏がらスープの素、醤油を鍋に入れ、沸騰したら①を加え、軽く煮ます。  
 ③器に盛り付け完成です。

### 豆花風豆乳ゼリー



材料(2人前)

台湾パイナップル ..... 1/4個  
 豆乳 ..... 200ml  
 砂糖 ..... 大さじ2  
 ゼラチン ..... 5g  
 熱湯 ..... 50ml

作り方  
 ①台湾パイナップルは1cmの角切りにします。  
 ②ボウルに豆乳、砂糖を入れ混ぜ合わせます。  
 ③ゼラチンを熱湯で溶かし、②に入れよく混ぜ合わせ、①の器に分けて、温まるまで冷蔵庫で冷やします。  
 ④固まったら①の台湾パイナップルをのせて完成です。



## ■ 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く・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	まるごと台湾パインと五香粉唐揚げ
価格	1,800 円（税込）
発売日	2024 年 5 月 6 日（月） AM10：00
販売期間	6 月末までの販売を予定
販売先	RAKUSAI オンラインショップ

\*冷蔵便でのお届けとなります。

\*ミールキットの消費期限は製造日を含め 5 日間です。（冷蔵保存）

## 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～土 10:00～17:00（日・祝除く））

E-mail：support@rakusai.shop（24 時間受付）