



報道関係者各位  
プレスリリース

2024年5月13日  
楽彩株式会社

父の日は「ありがとう」と手料理を

RAKUSAI“お父さんありがとうセット”

5/13 予約販売スタート

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、『父の日』のプレゼント向け商品として、2024年5月13日（月）より“お父さんありがとうセット”を予約販売いたします。日頃の感謝の気持ちを込めて、大切なお父さんに厚切り豚ロースステーキとサラダのセットをプレゼントしてみませんか。



## ① 厚切り豚ロースステーキとガーリックライス

### 厚切り豚ロースステーキとガーリックライス

脂のつったキメの細かい柔らかな肉質の国産厚切り豚ロースは、肉の旨味を堪能することができます。  
にんにくとじゃがいもは、豚ロースと一緒にオープンで焼き上げます。ほうれん草ペーストを添えて、お召しあがりください。



2人前



調理時間  
30分



野菜  
3種



**RAKUSAI**

**ご準備いただくもの**

**調理器具** フライパン・オープンレンジ

**材料** オリーブ油・塩・こしょう・ごはん



KIHACHI 創業者  
**熊谷喜八** 監修

### ■ 商品説明

#### ・「KIHACHI」創業者の熊谷喜八シェフが監修した逸品

肉厚な国産豚ロースを贅沢に一塊 300g ご用意しました。じっくりと揚げ焼きした「肉汁がたっぷりなジューシーなお肉」に「新鮮な野菜」を添えてお楽しみください。切り分けてみんなでシェアしながら、お召しあがりいただけます。

#### ・ロースステーキと相性抜群のガーリックライス

付属のバターとにんにく、ごはんを炒めて、塩こしょうで味を調えます。シンプルながらも、香りとコクのあるガーリックライスに仕上がります。





\*レシピ

●材料(2人前)



【厚切り豚ロースステーキ】

じゃがいも……………1袋  
 むきにんにく……………6個  
 厚切り豚ロース……………1枚  
 ほうれん草ペースト……………1袋  
 オリエンタルソース……………1袋  
 ★オリーブ油……………大さじ2  
 ★塩……………適量  
 ★こしょう……………適量  
 ※「★」はご準備いただくもの

【ガーリックライス】

むきにんにく……………2個  
 バター……………2個  
 ★ごはん……………2人前  
 ★塩……………少々  
 ★こしょう……………少々  
 ※「★」はご準備いただくもの

●作り方

厚切り豚ロースステーキ



耐熱皿にじゃがいもを入れ、ふんわりとラップをかけて600Wの電子レンジで2分加熱します。その後オーブンを180℃に予熱します。



フライパンにオリーブ油大さじ2を入れ中火にし、むきにんにく6個、①のじゃがいもを加え、しっかりと焼き色が付くまで4分ほどを焼き、塩、こしょう少々で味を調え耐熱皿に並べます。



厚切り豚ロースはキッチンペーパーで水分を拭き取り、塩、こしょうを全体にしっかりと振ります。



②と同じフライパンに、油をひかずに③の厚切り豚ロースを入れ中火にし、脂身を立てて2分、脂身と逆側も立てて1分、両面を1分ずつ焼き、全面にしっかりと焼き色を付けます。



全面に焼き色が付いたら、②の耐熱皿にのせて180℃に予熱したオーブンで10分焼き、オーブンを開けずにそのまま3分ほど置いて、余熱で火を入れます。(※余熱でゆっくりと中心まで火を入れることで柔らかく仕上がります。)



⑤の厚切り豚ロースを食べやすい大きさに切ります。(※中に赤みが残っていた場合、電子レンジまたはフライパンで加熱をしてください。)切った豚ロース、むきにんにく、じゃがいもを皿に盛り、ほうれん草ペーストを添えて完成です。オリエンタルソースをかけてお召し上がりください。

ガーリックライス



むきにんにく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。



フライパンにバター2個を入れ中火にし、①のむきにんにくを加えます。にんにくに焼き色が付いたらごはん2人前を加えて炒め合わせて塩、こしょうで味を調えます。



皿に盛り付けて完成です。



② 1/3日分の野菜が摂れるアメリマトマトとチキンのビタミンサラダ

1/3日分の野菜が摂れる  
アメリマトマトとチキンのビタミンサラダ

 2人前  調理時間 7分  野菜 5種

 RAKUSAI



野菜の中身分析 食のコンサルティング  
デザイナーフーズ 監修

 たまご 1個

DAY 1  
1日分の抗酸化シリーズ

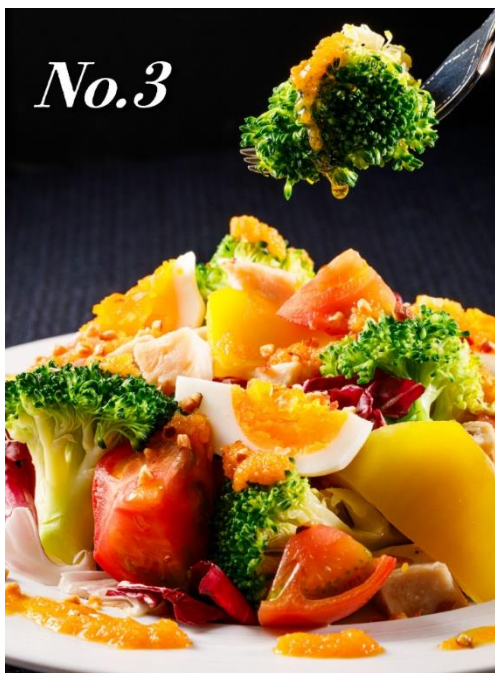


## ■商品説明

抗酸化ビタミンとよばれるビタミンA・ビタミンC・ビタミンEがカラダに嬉しい、お父さんの健康を気遣うサラダです。濃厚な甘みと程よい酸味が特徴のアメーラトマトに、「ごろっとサイズ」の野菜とチキン、ゆで卵を合わせた満足感のある一品です。オリーブ油で仕立てた甘みのある特製人参ドレッシングをかけてお召しあがりください。

## \*レシピ

<p>〈材料〉2人前</p> <p>野菜ミックス ..... 1袋 (ブロッコリー、黄パプリカ) トレビス ..... 1袋 アメーラトマト ..... 1個 サラダチキン ..... 2袋 半熟ゆでたまご ..... 1個</p>		<p>クラッシュアーモンド ..... 1袋 人参ドレッシング ..... 2袋</p>	
<p>作り方</p>			
<p><b>1</b> 野菜ミックスの中からブロッコリーを取り出し、耐熱皿に入れてふんわりとラップをかけて、600Wの電子レンジで2分30秒加熱します。</p>		<p><b>4</b>  半熟ゆでたまごは殻をむき、4等分のくし切りにします。</p>	<p>野菜の中身分析 食のコンサルティング デザイナーフーズ 監修</p> <p>「1日分の抗酸化シリーズ」とは、1日に必要な野菜量<sup>※</sup>に相当する抗酸化成分値を満たすラインアップです。弊社グループ分析機関が20年以上にわたり認定した「野菜の中身データ」を使用して、シリーズ化しました。</p>  <p><small>※厚生労働省標準・健康日本21の野菜摂取目標値(1日350g)に対して</small></p>
<p><b>2</b>  ラップを半分外し、黄パプリカを加え、再度ふんわりとラップをかけて600Wの電子レンジで30秒加熱したら、ラップを外し粗熱を取ります。</p>	<p><b>5</b> ボウルに<b>2</b>の野菜、サラダチキン2袋、トレビスを混ぜて皿に盛り、<b>3</b>のアメーラトマトと<b>4</b>の半熟ゆでたまごを盛りつけます。</p>		
<p><b>3</b>  アメーラトマトはヘタを取り水洗いし、4等分のくし切りにして、それぞれを横半分に切ります。</p>	<p><b>6</b>  人参ドレッシング2袋を全体にかけて、クラッシュアーモンドを散らして完成です。</p>		



父の日オリジナルカード付き  
感謝の気持ちを伝えよう！





## ■ 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	RAKUSAI “お父さんありがとうセット”
価格	3,980 円（税込）+送料
販売日	2024 年 5 月 13 日（月）AM10：00
販売期間	2024 年 6 月 8 日（土）AM8：59 まで
販売数量	200 セット *セット数上限に達し次第受付終了
納品日	2024 年 6 月 12 日（水）～6 月 16 日（日） *上記の日にならからお選びいただけます
消費期限	到着日を含め 4 日間（一部の地域*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・島根県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県・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
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。

▼RAKUSAI 父の日 2024 キャンペーン URL

[https://rakusai.shop/lp?u=rakusai-fathersday\\_2024\\_pr](https://rakusai.shop/lp?u=rakusai-fathersday_2024_pr)

## 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）