



RAKUSAI
NEWS RELEASE
2023. 11. 20

11月22日は「いい夫婦の日」(いい・ふうふ)

简单便利☆1袋で主菜・副菜の2品がつかれる。

11月20日発売！ RAKUSAI ミールキット

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、11月22日「いい夫婦の日」にあわせて、【主菜・副菜】の2つのおかずを簡単につくることができる、“4種野菜のビビンバ&わかめと卵白のふわとろスープ”を2023年11月20日（月）より発売いたします。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できる、野菜がおいしい主菜・副菜のミールキットです。『簡単に作れる！』、『野菜がたっぷり栄養バランスも良い！』などの理由から、女性に人気の韓国料理「ビビンバ」は、男性でも作りやすい料理なので、いい夫婦の日に旦那さまから奥さまへ、感謝の思いを込めて晩ごはんをプレゼントしてみませんか？



“4種野菜のビビンバ&わかめと卵白のふわとろスープ”

◆商品説明

豚ひき肉とえのきのコチュジャン炒め、小松菜・人参・ニラのナムルをたっぷりとのせたビビンバです。スプーンで混ぜながら味の変化をお楽しみください。卵白を使ってふわふわに仕上げたスープはそのままで、酢とこしょうを加えて中華風にしても、お好みの味でお楽しみください。

調理順 2 主菜 4種野菜のビビンバ

RAKUSAI

【材料】(2人前)

野菜ミックス (小松菜、人参、にら)	1袋
えのき	1袋
豚ひき肉	1袋
卵(卵黄)	2個
ナムルたれ	1袋
コチュジャンベース	1袋
★ごま油	小さじ2
★ごはん	2人前

※「★」はご準備いただくもの



★副菜から調理すると時短になります

【下準備】

・卵は卵黄と卵白に分けておきます。
(※卵白は副菜に使用します。)
・えのきは石づきを切り落とし、半分の長さに切ってほぐします。

①ナムルを作る

耐熱皿に野菜ミックス、えのきを入れ、ふんわりとラップをかけて600Wの電子レンジで3分加熱します。ナムルたれを加えてよく混ぜ合わせます。

②豚ひき肉を炒める

フライパンにごま油小さじ2を入れ中火にかけ、豚ひき肉を1分ほど炒めます。

③ベースを混ぜ合わせる

コチュジャンベースを加えて30秒ほど混ぜ合わせます。

④盛り付ける

皿にごはんを盛り、①の野菜のナムルを広げ、その上に③の豚ひき肉を中央にくぼみを作るように乗せ、卵黄を落としましたら完成です。



調理順 1 副菜 わかめと卵白のふわとろスープ

【材料】(2人前)

わかめ	1袋
白だし	1袋
卵(卵白)	2個
★ごま油	小さじ1
★水	400ml
★片栗粉	小さじ1
★酢	お好みで
★こしょう	お好みで

※「★」はご準備いただくもの



【下準備】

・卵は卵黄と卵白に分けておきます。
(※卵黄は主菜に使用します。)

①わかめを水で戻す

わかめをたっぷりの水(分量外)に5分つけて戻し、ザルにあげて水気を切ります。

②わかめを炒める

鍋に小さじ1のごま油を入れ中火にかけ、①のわかめを加えてさっと炒めます。

③煮る

白だし、水400ml、片栗粉小さじ1を混ぜ合わせ、②に加えて強火にします。

④卵白を回し入れる

沸騰したら中火に戻し、下準備で分けた卵白を軽くかき混ぜて回し入れます。ゆっくりかき混ぜ、ひと煮立ちさせたら器に盛り付けて完成です。お好みで酢、こしょうを加え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	4種野菜のビビンバ&わかめと卵白のふわとろスープ
価格	1,280円（税込）
発売日/販売先	2023年11月20日(月)/RAKUSAI モール

*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から4日間です。（冷蔵保存）

■RAKUSAI モール（URL）https://rakusai.shop/shop/product_categories/mealkit

■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