

爽やかな薬味で食欲アップ！

薬味たっぷり甘長とうがらしとコク旨よだれ鶏豆腐

RAKUSAI 6/24 販売

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、6月24日より“薬味たっぷり甘長とうがらしとコク旨よだれ鶏豆腐”を販売いたします。梅雨入りとなり毎日の体調管理が難しいこの時期にぴったりの食欲アップにおすすめの一品です。暑い夏に向けて爽やかに美味しくお召し上がりください。

コク旨！箸が進む すりごまベースのタレ



■薬味たっぷり甘長とうがらしとコク旨よだれ鶏豆腐

薬味たっぷり甘長とうがらしとコク旨よだれ鶏豆腐

香ばしく焼き上げた鶏むね肉と水気を切った豆腐に、カットされた長ねぎ、みょうが、小ねぎの薬味をたっぷりとのせました。すりごまベースのコクのあるタレで箸が進みます。



RAKUSAI

 2人前
 調理時間 15分
 野菜 4種

ご準備いただくもの

調理器具 フライパン/キッチンペーパー

材料 塩/こしょう/ごま油
片栗粉 (または小麦粉)



◆商品説明 ～爽やかな薬味で食欲アップ！～

香ばしく焼き上げた鶏むね肉と水気を切った豆腐に、カットされた長ねぎ、みょうが、小ねぎの薬味をたっぷりとのせました。すりごまベースのコクのあるタレで箸が進みます。

『甘長とうがらし』とは…

甘長とうがらしは唐辛子の一種ですが、辛味が無くほんのりと甘味のある品種でお子さまでも美味しくいただけます。

抗酸化作用のあるβ-カロテンや、疲労回復効果が期待できるビタミンCを豊富に含むので、夏の暑さで疲れた身体にぴったりのお野菜です。



*レシピ

（材料）2人前	作り方
甘長とうがらし・・・2本 野菜ミックス(長ねぎ、みょうが)・・・1袋 小ねぎ・・・1袋 鶏むね肉・・・1袋 豆腐・・・1丁 よだれ豆腐のたれ・・・1袋 ★塩・・・少々 ★こしょう・・・少々 ★片栗粉(または小麦粉)・・・大さじ1 ★ごま油(甘長とうがらし用)・・・小さじ1 ★ごま油(鶏むね肉用)・・・大さじ1 ※「★」はご準備いただくもの	<p>1 豆腐はキッチンペーパーを敷いたお皿にのせ、5分ほどおいて水気を吸い取ります。水気を切った豆腐を4等分に切り、皿に盛りつけます。</p> <p>2 甘長とうがらしは水洗いし、ヘタを切り落として3等分にします。</p> <p>3 鶏むね肉の余分な水分をキッチンペーパーで拭き取り、塩、こしょう少々、片栗粉(または小麦粉)大さじ1をまぶします。</p> <p>4 フライパンにごま油小さじ1を入れ強火にし、①の甘長とうがらしを焼き色が付くまで2分ほど焼き、皿に盛り付けます。</p> <p>5 同じフライパンにごま油大さじ1を入れ弱火にし、③の鶏むね肉を両面3分ずつ焼き、皿に盛り付けます。</p> <p>6 よだれ豆腐のたれをまわしかけ、野菜ミックス、小ねぎを盛り付けて完成です。</p>

■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・美味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	薬味たっぷり甘長とうがらしとコク旨よだれ鶏豆腐
価格	1,480円(税込)
発売日	2024年6月24日(月)AM10:00
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)