



報道関係者各位
プレスリリース

2024年7月8日
楽彩株式会社

究極のとろ〜り食感！

“白なすのふわとろ生姜焼き&なめこのすまし汁”

RAKUSAI 7/8 和のごはんセット販売

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、7月8日より“白なすのふわとろ生姜焼き&なめこのすまし汁”を販売いたします。生姜焼きとたれに絡み合う「とろ〜り」とした食感の白なすが究極の一品です。なめこのすまし汁と一緒に、食欲をそそる和のごはんセットを暑い夏にお楽しみください。

なめこのすまし汁と相性抜群の和のごはんセット



■ 白なすのふわとろ生姜焼き&なめこのすまし汁

白なすのふわとろ生姜焼き&なめこのすまし汁

果肉のやわらかい白なすは、加熱すると「とろ〜り」として、とろけるような食感になります。大ぶりに切って焼いた白なすが生姜とたれに絡み合う究極の一品です。薬味をたっぷりのせてお召し上がりください。また、具だくさんのなめこのすまし汁も生姜焼きと相性抜群です。

🍴 2人前
🕒 調理時間 20分
🥬 野菜 7種

ご準備いただくもの

調理器具 フライパン・鍋

材料 片栗粉（または小麦粉）
オリーブ油・ごはん・水



RAKUSAI



◆ 商品説明

大ぶりに切って焼いた白なすが生姜とたれに絡み合う究極の一品です。薬味をたっぷりのせてお召し上がりください。また、具だくさんのなめこのすまし汁も生姜焼きと相性抜群です。

【白なす】

真っ白な見た目もめずらしい『白なす』、皮がしっかりしていますが、果肉はやわらかく、加熱すると「とろ〜り」とした食感になるのが特徴です。焼きなす、煮付け、揚げ物、汁物の具など様々な料理にピッタリです。また食物繊維が豊富に含まれます。



*レシピ



白なすのふわとろ生姜焼き



【材料】

- 白なす 1本
 - 生姜 1袋
 - 薬味ミックス 1袋
(長ねぎ、小ねぎ)
 - 豚ひき肉 1袋
 - しょうが焼きベース 1袋
 - ★片栗粉(または小麦粉) 小さじ2
 - ★オリーブ油 大さじ4
 - ★ごはん 2人前
- ※「★」はご準備いただくもの



① 白なすは水洗いをして、両端を切り落とし、2cm幅の輪切りにします。



② ボウル(またはポリ袋)に①の白なす、片栗粉(または小麦粉)小さじ2を入れ全体にまぶします。



③ フライパンにオリーブ油大さじ4を入れ弱火にし、②の白なすを並べて両面4分ずつ焼き、一度取り出します。



④ 余分な油をふき取り、生姜を入れ香りが出たら、豚ひき肉を入れて中火で1分ほど炒めます。



⑤ しょうが焼きベースを加え、沸騰したら火を止めて、全体に絡めます。



⑥ 器にごはんを盛り、③の白なすのをせたら、⑤をかけ、薬味ミックスを盛り付けて完成です。



なめこのすまし汁

【材料】

- 野菜ミックス 1袋
(大根、人参)
 - なめこ 1袋
 - 野菜だしベース 1袋
 - ★水 350ml
- ※「★」はご準備いただくもの



① 鍋に野菜だしベース、水350ml、野菜ミックスを入れて強火にし、沸騰したら蓋をして弱火で5分ほど煮ます。



② 蓋を取り、なめこを加えて30秒ほど温めます。



③ 器に盛り付けて完成です。





■ 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	白なすのふわとろ生姜焼き&なめこのすまし汁
販売価格	1,680円（税込）
発売日	2024年7月8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）