



報道関係者各位
プレスリリース

2024年7月16日
楽彩株式会社

パクチーが食べたい！

“パクチー香るやみつきヤムウンセン～タイ風春雨サラダ～”

RAKUSAI 7/15 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15日より“パクチー香るやみつきヤムウンセン～タイ風春雨サラダ～”を販売いたします。辛味と甘味、酸味がマッチした絶妙な味わいが食欲をそそります。いよいよ夏本番、パクチーの香りがやみつきになるタイ風春雨サラダをお楽しみください。

エスニック料理に欠かせない「パクチー」



■ パクチー香るやみつきヤムウンセン〜タイ風春雨サラダ〜

パクチー香るやみつきヤムウンセン〜タイ風春雨サラダ〜

ぷりっと食感の海老と、彩り鮮やかなレッドオニオン、人参、小ねぎを合わせた、エスニック料理好きにはたまらないタイ風の春雨サラダです。辛味と甘味、酸味がマッチした絶妙な味わいとエスニックな香りが食欲をそそります。



2人前



調理時間
10分



野菜
4種



RAKUSAI

ご準備いただくもの

調理器具 フライパン

材料 なし



◆ 商品説明

ぷりっと食感の海老と、彩り鮮やかなレッドオニオン、人参、小ねぎを合わせた、エスニック料理好きにはたまらないタイ風の春雨サラダです。辛味と甘味、酸味がマッチした絶妙な味わいとパクチーのエスニックな香りが食欲をそそります。

(材料) 2人前	作り方	
<p>パクチー 1袋</p> <p>野菜ミックス 1袋 (レッドオニオン、人参、小ねぎ)</p> <p>緑豆春雨 1袋</p> <p>むき海老 1袋</p> <p>豚ひき肉 1袋</p> <p>クラッシュアーモンド 1袋</p> <p>ヤムウンセンのたれ 1袋</p>	<p>1</p> 	<p>3</p> 
	<p>2</p> 	<p>4</p> 
	<p>パクチーは水でよく洗い、キッチンバサミで4cmの長さに切ります。(※根元や茎の太い部分は食感が固いため、葉や細い茎のみを使用します。)</p>	<p>フライパンに水気を切ったむき海老、豚ひき肉を入れ、油を引かずに中火で2分ほど炒め、火を通します。ボウルに移し、粗熱を取ります。</p>
	<p>緑豆春雨はたっぷりの熱湯に4分つけて戻し、ザルにあげて水気を切り、キッチンバサミで食べやすい大きさに切ります。(※4分つけている間に④へ進みます。)</p>	<p>③のボウルに①のパクチー、②の緑豆春雨、野菜ミックス、クラッシュアーモンド、ヤムウンセンのたれを入れよく混ぜ合わせ、皿に盛りつけて完成です。</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・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	パクチー香るやみつきヤムウンセン〜タイ風春雨サラダ〜
販売価格	1,080 円（税込）
発売日	2024 年 7 月 15 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）