

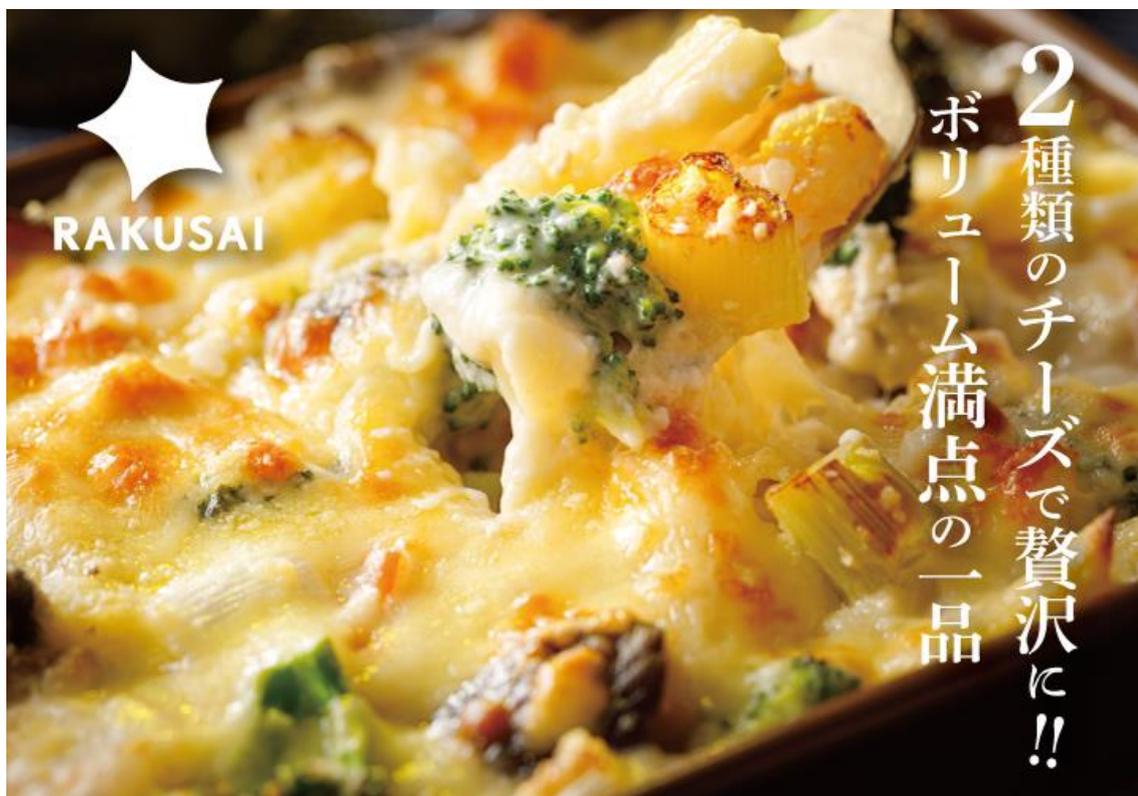
KIHACHI 創業者・熊谷喜八監修

“ブロッコリーと椎茸の海老ペンネクリームグラタン”

RAKUSAI 9/9 新発売

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、“ブロッコリーと椎茸の海老ペンネクリームグラタン”を9月9日（月）より販売いたします。KIHACHI 創業者・熊谷喜八シェフ監修の本格クリームグラタンがご自宅で簡単に作れるミールキットです。食欲の秋にピッタリの逸品をお楽しみください。

2種類のチーズで贅沢に！



◆ブロッコリーと椎茸の海老ペンネクリームグラタン

ブロッコリーと椎茸の海老ペンネクリームグラタン

本格グラタンがご自宅で簡単に作れるようになりました。じっくりと火を通すことで甘みが増した野菜は、クリーミーでコクのあるホワイトソースと相性抜群です。お子様から大人まで楽しめるグラタンの味に仕上げました。



2人前



調理時間
30分



野菜
4種



RAKUSAI



ご準備いただくもの

調理器具 オープン（またはトースター）
鍋（または深めのフライパン）
フライパン

材料 水・塩・オリーブ油

KIHACHI 創業者
熊谷喜八 監修

本格グラタンがご自宅で簡単に作れるようになりました。じっくりと火を通すことで甘みが増した野菜は、クリーミーでコクのあるホワイトソースと相性抜群です。お子様から大人まで楽しめるグラタンの味に仕上げました。



◆「KIHACHI 創業者」の熊谷喜八氏 <主な経歴>

1969年 セネガル、モロッコの日本大使館料理長を歴任
 1972年 渡仏し、パリの「マキシム」「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を積む
 ジョエル・ロブションが率いていた「ホテル・コンコルド・ラファイエット」でセクションシェフを務める
 1987年 東京に「KIHACHI」を開店



*レシピ



【材料】(2人前)

- 野菜ミックス 1袋
(ブロッコリー、長ねぎ)
- 椎茸(2枚) 1袋
- 玉ねぎ 1袋
- ロースハム 1袋
- むき海老 1袋
- ペンネ 1袋
- クリームベース 1袋
- シュレッドチーズ 1袋
- パルメザンチーズ 2袋
- ★水 1000ml
- ★塩 小さじ1
- ★オリーブ油 大さじ2

※「★」はご準備いただくもの



【下準備】

・オープンまたはトースターを230~250℃に予熱しておきます。

・野菜ミックスの袋からブロッコリー、長ねぎを取り出し、それぞれ分けておきます。

・椎茸はキッチンペーパー(または乾いた布)で汚れを拭き取ったら、軸を切り落とし、十字に切ります。



①ペンネとブロッコリーを茹でる
鍋(または深めのフライパン)に水1000ml、塩小さじ1を入れ、フタをして強火にかけます。沸騰したらフタを取り、ペンネを入れて13分30秒茹でたところでブロッコリーを加え、さらに30秒茹でてたらペンネと一緒にザルにあげます。



②長ねぎを揚げ焼きにする
フライパンにオリーブ油大さじ2を入れて強火にし、長ねぎを加え、焼き色が付くまで1分ほど炒めます。(※フライパンを少し斜めにして長ねぎを揚げ焼きすると、焼き色が付き、甘みも出やすくなります。)



③椎茸、玉ねぎを炒める
切り分けた椎茸、玉ねぎを加え、弱火で1分ほど炒めます。



④クリームベースを加える
クリームベースを加えて中火にし、へらでほぐしながら全体がなめらかになるまで温めます。(※くず粉の特性上少しダマっぽさが残りますが、問題ありません。)



⑤材料を混ぜ合わせる
ロースハム、むき海老を加えて1分ほど炒め合わせたら火を止めます。①のペンネ、ブロッコリーを加えて混ぜ合わせます。



⑥耐熱皿に移して焼く
耐熱皿に⑤を入れて平らにならし、シュレッドチーズ、パルメザンチーズ2袋を全体に振りかけて、230~250℃に予熱したオープンで10分焼きます。表面に焼き色が付いてきたら完成です。





■ 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	ブロッコリーと椎茸の海老ペンネクリームグラタン
販売価格	1,680 円（税込）
発売日	2024 年 9 月 9 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～金 10:00～17:00 土 10:00～13:00（日・祝除く））

E-mail：support@rakusai.shop（24 時間受付）