



報道関係者各位
プレスリリース

2024年10月7日
楽彩株式会社

パクチー好き集まれ！パク盛りメニュー

RAKUSAI “2種レタスと豚肉のパクチー鍋”

10月7日販売スタート

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、“2種レタスと豚肉のパクチー鍋”を10月7日（月）より販売いたします。「超簡単！RAKUSAI 鍋シリーズ」は、鍋に必要な野菜・お肉・鍋の素などがセットされているので、誰でも簡単においしい鍋をつくることができます。鍋シリーズ2024年秋の開幕を告げる第一弾“パクチー鍋”をぜひお楽しみください。

超速10分でできる、パクチーがおいしい鍋！



◆2種レタスと豚肉のパクチー鍋

2種レタスと豚肉のパクチー鍋

ごま油香る鶏ガラスープにたっぷりのパクチーをトッピングした、エスニックを感じる一品です。

🍴 2人前
🕒 調理時間 10分
🥬 野菜 4種





ご準備いただくもの

調理器具 鍋

材料 ごま油/水

ごま油香る鶏ガラスープにたっぷりのパクチーをトッピングした、エスニックを感じる鍋です。パクチー好きな方にぜひ食べていただきたい一品です。

◆商品の特徴

- ・超速 10 分：レシピ通りに具材を入れると、10分で簡単においしい鍋が完成します。
- ・RAKUSAI のカット野菜：おいしく食べていただくために、野菜の特性に合わせて機械や手切りで1つ1つ丁寧に食材をカットしています。



*レシピ

〈材料〉 2人前

<p>豚バラ肉 1袋</p> <p>野菜ミックス 1袋 (レタス、ロメインレタス)</p> <p>長ねぎ 1袋</p> <p>パクチー 1袋</p> <p>パクチー鍋の素 1袋</p>	<p>★ごま油 小さじ1</p> <p>★水 500ml</p> <p>※「★」はご準備いただくもの</p>
--	--

作り方

1



パクチーは水でよく洗い、ハサミで3cm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、葉の部分や細い茎のみを使用します。)

3



野菜ミックスと水気を切った豚バラ肉をほぐしながら入れ、豚バラ肉の赤みがなくなったらすぐに火を止めます。(※火を通しすぎて豚バラ肉が固くならないように注意してください。)

2



鍋にごま油小さじ1を入れ、長ねぎがしんなりするまで、中火で30秒ほど炒めます。水500ml、パクチー鍋の素を加えて沸騰させます。

4



1のパクチーを鍋に入れて完成です。(※パクチーの香りをより楽しみたい場合は、食べる直前に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	2種レタスと豚肉のパクチー鍋
販売価格	1,480円 (税込)
発売日	2024年10月7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)