

平日のクリスマスでも大丈夫！

RAKUSAI“スペシャルディナーセット”

11/25 予約販売スタート

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、年末のパーティーシーズンにあわせて「とろ〜りラクレットの国産牛ロースステーキ」と「セルバチコとアボカドのフレンチサラダ」の2品をセットにした“RAKUSAI スペシャルディナーセット”を11月25日（月）より200セット限定で予約販売をスタートします。慌ただしい年末をゆったりと贅沢に RAKUSAI のスペシャルディナーでお楽しみください。

国産牛ロース肉を贅沢に300g



◆ RAKUSAI スペシャルディナーセット (2品セット)

① とろ〜りラクレットの国産牛ロースステーキ

とろ〜りラクレットの国産牛ロースステーキ

厚切りの国産牛ロースを贅沢に300g使用しました。とろ〜り芳醇なラクレットチーズを、グリルした牛ロースにかけてお召し上がりください。仕上げにコクのあるにんにく醤油ベースのステーキソースがおいしさを引き立てます。

🍴 2人前
🕒 調理時間 25分
🥬 野菜 3種

  
 RAKUSAI

ご準備いただくもの

調理器具 電子レンジ/フライパン

材料 塩/こしょう/オリーブ油



『牛肉の王様』とも呼ばれるサーロインを贅沢に使用

厚切りの国産牛ロースを贅沢に 300g 使用しました。とろ〜り芳醇なラクレットチーズを、グリルした牛ロースにかけてお召し上がりください。仕上げにコクのあるにんにく醤油ベースのステーキソースがおいしさを引き立てます。



\*レシピ



## ◆材料

- じゃがいも ..... 1袋
- 野菜ミックス ..... 1袋  
(ブロッコリー、カリフラワー)
- ラクレットチーズ ..... 1袋
- 国産牛ロース ..... 1袋
- にんにく醤油たれ ..... 1袋
- ★オリーブ油 ..... 大さじ1
- ★塩 ..... 少々
- ★こしょう ..... 少々
- ※「★」はご準備いただくもの

【下準備】国産牛ロースは、肉の部位によって厚みが異なります。1cm以上厚さがある場合は、1cmほどの厚みになるように肉をミートハンマーまたは手で叩いてください。(※叩く際には怪我をしないようご注意ください。)



**1** じゃがいもはさっと水に通したら大きめの耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけて600Wの電子レンジで4分加熱します。



**2** ①に野菜ミックスを加え、さらに600Wの電子レンジで2分加熱します。



**3** 国産牛ロースはキッチンペーパーで余分な水分を拭き取り、バットに並べて塩・こしょうを両面にまぶします。



**4** フライパンにオリーブ油大さじ1を入れ、強火にし、フライパンが温まったら③の国産牛ロースを入れて3分ほど焼きます。肉を返してさらに2分ほど焼いたら火を止め、皿に盛り付けます。



**5** ④のフライパンをそのまま中火で熱し、②のじゃがいもと野菜ミックスを入れます。2分ほど焼いたら塩少々をかけ、皿に盛り付けます。



**6** ⑤のフライパンをそのまま中火で熱し、にんにく醤油たれを入れ、30秒ほど煮詰めたら小皿に盛り付けます。



**7** ラクレットチーズの表面(茶色い部分)を切り取り、1cm幅にスライスします。(※表面の部分は使用しませんが、お召し上がりいただけます。)



**8** ⑥のフライパンをさっと拭いたら、⑦のラクレットチーズを入れ中火にし、動かさずに5分ほど加熱して溶かします。(※動かすとチーズがだまになりやすいのでご注意ください。)④のステーキの上にかけて完成です。⑥のにんにく醤油たれをつけてお召し上がりください。



## ②セルバチコとアボカドのフレンチサラダ

### セルバチコとアボカドのフレンチサラダ

ごまのような香り高さが特徴のセルバチコと、甘味が濃縮したドライいちじくとの組合せを楽しめる一品です。

🍴 2人前    🕒 調理時間 3分    🥬 野菜 3種



水菜のシャキシャキ感と、アーモンドの歯ごたえも良いアクセント

ごまのような香りが特徴のセルバチコと、甘味が濃縮したドライいちじくとの組合せがたまらない一品。バルサミコドレッシングを使用し、さっぱりとした味わいに仕上げました。

#### 〈材料〉2人前

サラダミックス (セルバチコ、水菜)	1袋	キャラメルアーモンド	1袋
バルサミコドレッシング	1袋	付属の袋	1袋
アボカド	1袋		
モzzarellaチーズ	1袋		
ドライいちじく	1袋		

#### 作り方

1



サラダミックス、バルサミコドレッシングを付属の袋に入れよく混ぜ、皿に盛り付けます。

2



1の上に、アボカド、モzzarellaチーズ、ドライいちじく、キャラメルアーモンドを散らして完成です。



◆メニュー監修シェフ





フレンチレストラン Restaurant Vive (レストランビブ)

**高木 裕太** オーナーシェフ

1983年、岐阜県生まれ。大学生の頃、フランス語を勉強しフランス旅行を経験したことをきっかけに、料理人になることを決意。大学卒業後、愛知の「名古屋観光ホテル」、東京の「ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション」でフレンチを学ぶ。2012年に独立し【Restaurant Vive】をオープン。野菜たっぷりの料理と豊富なワインがゲストから人気を集めている。

■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	RAKUSAI スペシャルディナーセット（2品セット）
内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・とろ〜りラクレットの国産牛ロースステーキ</li> <li>・セルバチコとアボカドのフレンチサラダ</li> </ul>
内容量	2〜3人前
販売価格	7,460円（税込） *送料950円は当社が負担いたします
予約販売期間	販売開始：2024年11月25日（月）10：00～ 販売終了：2024年12月24日（火）8：59 *数量限定、無くなり次第終了
販売数量	200セット
保存方法	要冷蔵



消費期限	到着日を含めて4日（一部地域※の場合は3日） ※対象地域 北海道・青森県・秋田県・和歌山県・鳥取県・岡山県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県・島根県・広島県・山口県・福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県・大分県・宮崎県・鹿児島県・沖縄県
お届け日	12/7(土)・14日(土)・20日(金)・21日(土)・22日(日) 23日(月)・24日(火)・28日(土) ※上記のお日にちからお選びいただけます ※お届け時間をご指定いただけます
販売先	RAKUSAI オンラインショップ

▼RAKUSAI スペシャルディナーセット URL

[https://rakusai.shop/lp?u=rakusai-christmas2024\\_pr](https://rakusai.shop/lp?u=rakusai-christmas2024_pr)

## 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)