

春のイベントにピッタリ！

フライパンひとつで作る絶品パエリア

RAKUSAI『5種野菜の彩りチキンパエリア』3/10 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、2025年3月10日（月）より『5種野菜の彩りチキンパエリア』を販売いたします。赤・黄・緑の野菜を使い、華やかで春にピッタリなチキンパエリアです。カット済みの野菜に加え、無洗米付きなのでアウトドアでも簡単に調理できます。フライパンひとつで作る絶品パエリアをぜひお楽しみください。RAKUSAI ミールキットで、楽しんで、楽しく春の食卓を彩ってみませんか。

包丁いらず！フライパンひとつで作る



◆ 5種野菜の彩りチキンパエリア

5種野菜の彩りチキンパエリア

人参・玉ねぎ・鶏肉・魚介の旨味をご飯にしみ込んだ本格的なパエリアです。ブロッコリー・赤パプリカ・黄パプリカの焼き野菜が食卓を鮮やかに彩ります。ご自宅やアウトドアでも簡単に調理ができるお米付きです。

 2人前
  調理時間 35分
  野菜 5種



～フライパンひとつで作る 絶品パエリア～

人参・玉ねぎ・鶏肉・魚介の旨味をご飯にしみ込んだ本格的なパエリアです。ブロッコリー・赤パプリカ・黄パプリカの焼き野菜が食卓を鮮やかに彩ります。ご自宅やアウトドアでも簡単に調理ができるお米付きです。



〈材料〉2人前



パプリカミックス 1袋 (赤パプリカ、黄パプリカ)	米 (1合) 1袋
ブロッコリー 1袋	★塩 少々
玉ねぎ人参ミックス 1袋	★こしょう 少々
鶏もも肉 1袋	★オリーブ油 大さじ4
白ワインベース 1袋	★水 250ml
パエリアミックス 1袋	※「★」はご準備いただくもの

〈作り方〉



1 鶏もも肉は、キッチンペーパーで余分な水分(ドリップ)を拭き取り、塩・こしょう少々を振ります。



2 フライパンにオリーブ油大さじ1を入れ中火にし、①の鶏もも肉、パプリカミックス、ブロッコリーを入れ、2分ずつ両面を焼き一度取り出します。



3 同じフライパンにオリーブ油大さじ3を入れ中火にし、玉ねぎ人参ミックスを入れ、しんなりするまで炒めます。



4 ③に水 250ml、白ワインベース、パエリアミックスを加え沸騰したら、米を洗わずに入れて混ぜ合わせます。再び沸騰したら弱火にし、蓋をして12分ほど加熱します。



5 蓋を開けて、②の鶏もも肉、焼いた野菜を盛りつけたら、再び蓋をして5分ほど加熱します。



6 蓋を開け中火にし、軽く水分を飛ばしたら火を止めて完成です。(※お好みでレモンを絞っ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んで・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	5種野菜の彩りチキンパエリア
販売価格	1,680円(税込)
発売日	2025年3月10日(月) 10:00~
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)