

残暑に負けるな！8月18日は「米の日」

ご飯と最高の相性を追求『みょうがと食べる、うなぎ飯』

夏の食卓を彩る、贅沢な味わいをご家庭で

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、日本の食卓を応援する「米の日」に合わせ、新商品『みょうがと食べる、うなぎ飯』ミールキットを2025年8月18日（月）10:00より公式オンラインショップにて販売開始いたします。

～食欲が落ちがちな季節も、香り豊かなうなぎ飯で元気に！～



◆新商品『みょうがと食べる、うなぎ飯』の美味しさの秘密

①夏の暑さに嬉しい、香り豊かなうなぎ飯

香ばしく焼き上げたうなぎに、さわやかな香りが広がる「みょうが」をたっぷり添えました。特製のタレを絡めていただくご飯と、香味野菜のさっぱりとした風味、うなぎの旨味が絶妙に調和し、食欲をそそります。とろけるようなふんわり卵との相性も抜群です。

②ご飯を心ゆくまで楽しめる、絶妙なアクセント

お好みで付属の「きざみわさび」を加えていただくことで、さらに風味が引き立ちます。さっぱりとしながらも、うなぎで元気がでる、まさに残暑の今食べたい一品です。

③簡単5ステップ！驚きの時短調理

調理時間はわずか10分。フライパンひとつで、本格的なうなぎ飯が作れます。

1. 溶いた卵をフライパンで半熟に炒め、一度取り出す。
2. カット済みのうなぎをフライパンで蓋をして崩れないように焼く。
3. ご飯、カット済みのきゅうり、みょうがをボウルで混ぜて器に盛る。
4. ごはんの上に半熟卵、うなぎをのせる。
5. 仕上げにうなぎのタレをかけ、お好みでわさびを添えて完成。

※お好みでわさびを添えてお召し上がりください。





◆商品概要

商品名	みょうがと食べる、うなぎ飯
販売価格	1,980 円（税込）（2 人前）
販売開始	2025 年 8 月 18 日（月）10：00～
賞味期限	到着日を含め 4 日間（一部の地域 ※ 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
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。

◆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。

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：浅香

Tel:070-1448-9485 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））

MAIL：support@rakusai.shop（24 時間受付）