

おいしさは桜色！

桜えび香る水晶鶏と香辛野菜の炒め物
& 紅芯大根ポタージュ RAKUSAI 3/18販売

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、2024年3月18日（月）より“桜えび香る水晶鶏と香辛野菜の炒め物&紅芯大根ポタージュ”を発売いたします。桜の咲く季節に合わせて、桜色の彩り豊かな主菜&副菜をお楽しみください。

桜の開花にあわせた主菜&副菜のセット



■桜えび香る水晶鶏と香辛野菜の炒め物&紅芯大根ポタージュ

◆商品説明

しっとり柔らかかぶるぷる食感に仕立てた水晶鶏に、コクのある醤油だれと野菜を絡め、桜えびを散らした一品です。静岡県にある佐原さんの畑で育った紅芯大根のポタージュと一緒に召し上がりください。

[主菜] 桜えび香る水晶鶏と香辛野菜の炒め物



●材料(2人前)

野菜ミックス(にら、わけぎ) …… 1袋
 鶏むね肉 …… 1袋
 乾燥桜えび …… 1袋
 コク旨醤油ベース …… 1袋
 太白ごま油 …… 1袋
 ★酒(下味用) …… 小さじ1/2
 ★塩 …… 少々
 ★こしょう …… 少々
 ★片栗粉 …… 大さじ1
 ★ごま油 …… 大さじ1/2
 ★水 …… 1000ml
 ※「★」はご準備いただくもの

下準備

深めのフライパンに水1000mlを入れて、沸騰させておきます。

1



鶏むね肉は1cm幅に切ります。

2



ボウルまたはポリ袋に①の鶏むね肉、酒小さじ1/2、塩こしょう少々を入れてよくもみ込み、片栗粉大さじ1をまぶします。

3



フライパンの水が沸騰したら②の鶏むね肉を加えて30秒ほど茹で、ざるにあげて水気をよく切ります。

4



同じフライパンに、太白ごま油を入れて中火にかけ、野菜ミックスを30秒ほど炒めます。

5



②の鶏むね肉、コク旨しょうゆベースを加えて強火にし、汁気を飛ばすように30秒ほど炒めたら火を止めます。

6



ごま油大さじ1/2を加えて混ぜ合わせ、皿に盛り付け、乾燥桜えびを散らして完成です。

[副菜] 紅芯大根ポタージュ



●材料(2人前)

佐原さんの紅芯大根のポタージュ …… 1袋

1



紅芯大根のポタージュは耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけて600Wの電子レンジで2分加熱します。

2



ラップを取り、器に盛り付けて完成です。



汐見出荷組合 佐原さん

「野菜が薬草になればいいのに」と本気で考えている佐原さん。「野菜が健康じゃないと人間も健康になれないじゃん」日々野菜と会話をしながら必要な栄養素を必要なだけ加えて作り続けています。野菜も子供も一緒という想いの佐原さんが、日々野菜の状況を観察しながら大切に育てています。

■ 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	桜えび香る水晶鶏と香辛野菜の炒め物&紅芯大根ポタージュ
価格	1,480円（税込）
発売日	2024年3月18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～土 10:00～17:00（日・祝除く））

E-mail：support@rakusai.shop（24時間受付）