

報道関係者各位 プレスリリース 2025 年 11 月 4 日 楽彩株式会社

# 11/7「鍋の日」 昨年も大好評

# 温活の季節に最適! 贅沢な根つきせり×鴨肉の美味しさ

# 『厳選野菜と鴨肉のせり鍋セット』が今年も登場

楽彩株式会社(本社:東京都足立区/代表取締役社長:大﨑善保)は、11月7日の「鍋の日」に合わせ、昨年も大好評をいただいた『厳選野菜と鴨肉のせり鍋セット』を、2025年11月3日(月)10:00より公式オンラインショップにて200セット限定で販売開始いたしました。

# ~寒い季節の始まりは、心まで温まる贅沢なお鍋で。~

寒さが深まり、まもなく立冬を迎えるこの季節。自宅で手軽に楽しめる、季節の味わい 豊かな「せり」と厳選した具材を使った、贅沢な鍋セットを今年もご用意いたしました。





## せり鍋の美味しさを生み出す3つの要素



#### ◆1. 芳醇な香りと旨みを放つ「冷燻鴨ロース」

贅沢に使用するのは、低温で丁寧に燻製された鴨ロース肉です。しっとりとした肉質が特徴で、鍋に入れると脂がスープに溶け出し、芳醇な香りと深みのあるコクを生み出します。鴨肉の塊を 200g というボリュームでご用意し、食卓を特別なものにします。

#### ◆2. 楽彩が誇る「旬の厳選野菜」

青果物流通のプロである楽彩が、鍋の美味しさを引き出すために、特にこだわって集めた旬の野菜たちです。

《根つき 仙台せり》根っこまで美味しく味わえるのが特長。シャキシャキとした食感と、根っこの豊かな風味が鴨だしと見事に調和します。春の七草のひとつでもあるせりは、 $\beta$ -カロテンやビタミン C が豊富に含まれ、抗酸化作用が高いのも特長です。

**《北海道産 和田さんのごぼう》**最高級のごぼうを贅沢に加熱し、ささがきでお届けします。苦みやアクが少なく、ほんのりとした甘さがスープに奥行きを加えます。

**《千寿ねぎ》**白い部分が太く長く、水分を多く含んだトロリとした甘さ。煮崩れしにくく、鴨肉との相性も抜群です。

#### ◆3. 旨味と食感で鍋を深める「厳選きのこ」

きのこも楽彩が厳選し、鍋の味わいを一層深める名脇役です。

**《埼玉県産 黒舞茸》**香りの高さと深い味わいが特長。肉厚でコリコリとした歯ごたえが、 他の食材の旨味を一層引き立てます。

**《茶えのき》**傘がぷっくりとした、太い軸が特長。通常のえのきとは違う、シャキシャキとした食感と濃厚な味を楽しめます。



### ◆商品概要

商品名	厳選野菜と鴨肉のせり鍋セット
販売価格	3,980円(税込)+送料
内容	2~3 人前
販売開始	2025年11月3日(月)10:00~
販売終了	2025年11月17日(月)8:59 ★数量限定、無くなり次第終了
販売予定数量	500 セット
お届け日	11/21 (金) • 11/22 (土) • 11/23 (日)
	★上記日程からお選びいただけます。
お届け方法	冷蔵便(ヤマト運輸)
保存方法	要冷蔵 (10℃以下)
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
キャンペーン URL	https://rakusai.shop/lp?u=serinabe_pr

### ■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て・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。

#### 会社概要

会社名: 楽彩株式会社

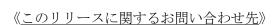
所在地:東京都足立区六町 4-12-12

代表者:大﨑善保

◆RAKUSAI モール (URL) <a href="https://rakusai.shop/">https://rakusai.shop/</a>

◆ (親会社) デリカフーズホールディングス株式会社 (URL) <a href="https://www.delica.co.jp/">https://www.delica.co.jp/</a>

RAKUSAI



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)