

【送料込み 2,980円】熟成の極みしらぬい
『三角地区の不知火』(熊本県産)

RAKUSAI 4月6日(月)より予約販売スタート

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、2026年4月6日(月)より『三角地区の不知火』(熊本県産)を300セット限定で予約販売いたします。RAKUSAIのバイヤーが「熟成の極み」とも言える不知火を厳選。より多くの方に楽しんでいただけるよう、2,980円(税込・送料込)という特別価格で全国へお届けいたします。名産地・熊本県三角地区の濃厚な味わいを、ぜひこの機会にご賞味ください。

その甘さ別格。熟成の極み。



◆三角地区の不知火（熊本県産）



不知火（しらぬい）とは、「清美」と「ポンカン」の掛け合わせで生まれた柑橘です。強い甘みとジューシーな味わい、愛らしい形が魅力です。果皮も柔らかく、手でむきやすいため、お子様やご家庭でのデザートにもおすすめできる一品です。

【熊本県の不知火がおいしい3つの理由】

① 甘みを極限まで引き出す、昼夜の寒暖差

不知火の濃厚な甘みは、厳しい寒暖差によってうまれます。熊本県では、昼間はたっぷりと太陽光が降り注ぎ、夜は一気に冷えこみます。この大きな気温差が、果実に濃密な糖度を蓄える最大の秘密です。

② 甘みを薄めない、水はけの良い地形

おいしい不知火を育てるには、水分を適度に抑え、味を凝縮させることが大切です。熊本県では、有明海や八代海を望む水はけのよい傾斜地で栽培され、潮風のミネラルとともに、濃厚で芳醇なコクを生み出します。

③ 受け継がれる熟練の技

不知火はデリケートで栽培が難しい果実です。熊本県は不知火栽培の歴史が長く、農家には代々受け継がれてきた「美味しさを見きわめる目」と「剪定」の技術が備わっています。手間ひまをかけた技と愛情が、格別の味わいを生み出します。



▼キャンペーン URL https://rakusai.shop/lp?u=direct_mikan_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	三角地区の不知火（熊本県産）
販売価格	2,980 円（税込・送料込）*送料は当社が負担いたします
内容	不知火（熊本県産）約 2.2Kg 8～10 玉
予約販売期間	販売開始：2026 年 4 月 6 日（月）10：00～ 販売終了：2026 年 4 月 20 日（月）8：59 *数量限定、無くなり次第終了
販売予定数量	300 セット
お届け方法	ヤマト運輸（常温）
お届け日	2026 年 4 月 24 日（金）頃から順次発送 *配送日はご指定いただけません
販売先	RAKUSAI オンラインショップ

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）