

トウチ
【本格中華】豆鼓香る、極上の余韻。

『大粒海老と彩り野菜の豆鼓炒め』

RAKUSAI 4月20日(月)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、厳選したカット済み野菜の鮮度と手軽さで支持されるミールキットブランド「RAKUSAI」より、新メニュー『大粒海老と彩り野菜の豆鼓炒め』を2026年4月20日（月）に発売いたします。ぷりっとした弾力の大粒海老と、鮮やかな彩り野菜。黒大豆を発酵させた漆黒の旨み調味料「豆鼓」を贅沢に使用した特製ソースが、素材の持ち味を引き立てます。シャキシャキの野菜に、豆鼓ならではの芳醇なコクが重なり、一口ごとに深く贅沢な余韻が広がります。

ご自宅で過ごす時間に「本格的なひととき」を。RAKUSAI が贈る、こだわり抜いた大人のための炒めものを心ゆくまでお楽しみください。

～豆鼓の奥深い余韻に浸る～

トウチ
大粒海老と彩り野菜の豆鼓炒め

大粒の海老と彩り豊かな野菜を、黒大豆を発酵させた旨み調味料「豆鼓(トウチ)」の香り豊かなソースで炒めました。豆鼓の深いコクが全体を包み込み、海老のぷりっとした食感と野菜のシャキシャキ感が絶妙なアクセントになります。豆鼓ならではの芳醇な旨みが贅沢な余韻を残す、本格的な味わいをお楽しみください。

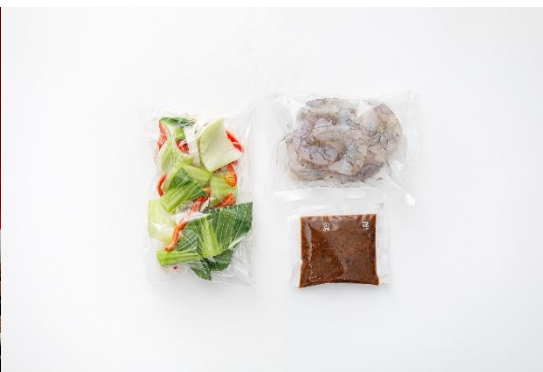
調理時間 野菜
2人前 10分 3種



ご準備いただくもの
調理器具 フライパン
材料 片栗粉・サラダ油



◆大粒海老と彩り野菜の豆鼓炒め (2人前 調理時間 10分)



【商品説明】

大粒の海老と彩り豊かな野菜を、黒大豆を発酵させた旨み調味料「豆鼓（トウチ）」の香り豊かなソースで炒めました。豆鼓の深いコクが全体を包み込み、海老のぷりっとした食感と野菜のシャキシャキ感が絶妙なアクセントになります。豆鼓ならではの芳醇な旨みが贅沢な余韻を残す、本格的な味わいをお愉しみください。

*レシピ

作り方



① 海老は水気を切りボウル（またはポリ袋）に入れ、片栗粉大さじ1を加え全体にまぶします。



③ 同じフライパンにサラダ油大さじ1を入れ強火にし、野菜ミックスを入れ1分ほど炒めます。



② フライパンにサラダ油大さじ1を入れ弱火にし、①の海老を入れ片面2分焼きます。ひっくり返してフタをして2分焼き、一度取り出します。



④ ②の海老を戻し入れ、豆鼓炒めのたれを加え、全体を混ぜ合わせて火を止めます。皿に盛り付けて完成です。



■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。

■商品概要

商品名	大粒海老と彩り野菜の豆鼓炒め
販売価格	1,580 円（税込）
販売期間	販売開始：2026 年 4 月 20 日（月）10:00～
保存方法	要冷蔵
お届け方法	ヤマト運輸（クール便）にてお届けします
賞味期限	到着日を含めて 4 日（一部地域の場合は 3 日）
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（祝除く））

E-mail：support@rakusai.shop（24 時間受付）