

甘・酸・辛の絶妙な調和！

『生きくらげと鶏もも肉の甘酢唐辛子炒め』

RAKUSAI 4月27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、厳選され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『生きくらげと鶏もも肉の甘酢唐辛子炒め』を2026年4月27日（月）に発売いたします。生きくらげの食感と鶏もも肉の旨みを、雑味のない「太白ごま油」で最大限に引き出したこだわりの一品です。韓国唐辛子の深いコクに、にんにくと生姜の香ばしさを効かせた特製甘酢ソースが絡み合い、食欲をそそる甘・酸・辛が重なり合う重厚でキレのある味わいを実現しました。

ご自宅で過ごす時間に「本格的なひととき」を。RAKUSAIが贈る、素材の味を活かした大人のための炒めものをぜひご堪能ください。

～太白ごま油が活かす、素材の旨み～

生きくらげと鶏もも肉の甘酢唐辛子炒め

ぷりぷりの生きくらげと鶏もも肉を、贅沢に太白ごま油で炒めました。素材本来の持ち味が引き立ち、しっとり軽やかな口当たりになります。にんにくと生姜の香ばしさを利かせた甘酢唐辛子ソースは韓国唐辛子の深い旨みが後を引く美味しさ。しっかりとしたコクがありながらも、後味は上品で、つついとお箸が進んでしまう一品です。甘・酸・辛の絶妙な調和をお楽しみください。



2人前



調理時間

10分



野菜

4種



RAKUSAI

ご準備いただくもの

調理器具 フライパン

材料 塩・こしょう・片栗粉



◆生きくらげと鶏もも肉の甘酢唐辛子炒め (2人前 調理時間 10分)

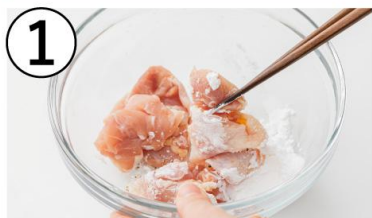


【商品説明】

ぷりぷりの生きくらげと、鶏もも肉を太白ごま油で炒めたこだわりの一品。韓国唐辛子の旨味に、にんにくと生姜の香ばしさを効かせた甘酢唐辛子ソースが箸を止めさせません。そこに食材本来の味を引き立てる太白ごま油を使用することで、パンチがありつつも後味は上品な、甘・酸・辛の調和を楽しめます。

*レシピ

作り方



① 鶏もも肉の封をあけ、水気を切り、ポウル(またはポリ袋)に入れ、塩、こしょう少々を振り、片栗粉大さじ1を入れ、全体にまぶします。



③ 生きくらげ2袋を手で食べやすい大きさにちぎり、フライパンに加え、全体を混ぜ合わせながら1分ほど炒めます。



② フライパンに太白ごま油を入れ中火にし、①の鶏もも肉の皮面を下にして2分焼きます。ひっくり返して野菜ミックスを加え、2分ほど炒めます。



④ 甘酢唐辛子ソースを入れ、全体に絡めながら30秒ほど炒めたら火を止めます。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	生きくらげと鶏もも肉の甘酢唐辛子炒め
販売価格	1,580円（税込）
販売期間	販売開始：2026年4月27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）