

今年の初夏は“マイ梅干し”作りに挑戦！

白加賀梅の『梅仕事セット』(群馬県産)

RAKUSAI 5月25日(月)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、白加賀梅の『梅仕事セット』(群馬県産)を2026年5月25日(月)より数量限定にて予約販売いたします。初夏の訪れを告げる日本の伝統「梅仕事」。本商品は、果肉が厚く上品な香りが特徴の群馬県産ブランド梅「白加賀」と、色鮮やかな「赤紫蘇」を、届いてすぐに漬けられるよう組み合わせた特別セットです。「自分で漬けるからこそ愛着がわく、私だけの味わい」を育てる贅沢なおうち時間を、RAKUSAIがお届けします。

～日本の伝統 梅仕事～



◆キャンペーン URL

https://rakusai.shop/lp?u=shirakaga_2605

◆白加賀梅の『梅仕事セット』（群馬県産）



【完熟白加賀梅】

実が肉厚で緻密、果肉の繊維が少ないのが特徴です。皮がしっかりしていて型崩れしにくいため、仕上がりが美しく、酸味と梅本来の旨味を味わえる昔ながらの味が楽しめます。青梅は梅酒や梅シロップに適していますが、完熟品はとろけるような食感と芳醇な香りが出て梅干しに最適です。

【赤紫蘇】

初夏に旬を迎える紫蘇の1種で梅干しやお漬物の色付けとして使われます。赤紫蘇は酸に触れると赤色がより鮮やかになることから、梅干しを漬ける際に梅酢をほんの少し加えるとより美しい色合いに仕上がります。梅干し用としてはもちろん、紫蘇ジュースやふりかけなどにも美味しくお使いいただけます。

◆梅仕事～梅干しの作り方～





■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	白加賀梅の『梅仕事セット』（群馬県産）
内容	① 白加賀梅 1 kg 赤紫蘇 300g ② 白加賀梅 3 kg 赤紫蘇 900g
販売価格	① 2,980 円（税込・送料込） ② 5,980 円（税込・送料込） *送料は弊社が負担します
予約販売期間	販売開始：2026 年 5 月 25 日（月）10：00～ 販売終了：2026 年 6 月 8 日（月）8：59 *数量限定、なくなり次第終了
販売予定数量	① ②各 50 セット
お届け方法	ヤマト運輸（冷蔵）
お届け日	2026 年 6 月 19 日（金）頃より順次発送
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）