

【7月26日は土用の丑の日】“夏バテでうなぎは重い”を解決

『国産うなぎと夏野菜の蒲焼き重セット』

RAKUSAI 7月6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、2026年の“土用の丑の日（7月26日）”に合わせて『国産うなぎと夏野菜の蒲焼き重セット』の予約販売を2026年7月6日（月）より300セット限定で開始いたします。

「夏バテ気味のカラダには、うなぎの蒲焼きは少し脂が強くて重く感じる……」という生活者の声に着目。青果物流通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の強みを活かし、スタミナ抜群の「国産うなぎ」の美味しさを引き立てる「最高の夏野菜と薬味」をコーディネートしました。

うなぎの旨みを受け止める“万願寺唐辛子”や、お口をさっぱりとさせる“きゅうりとみょうがの混ぜご飯”により、贅沢なスタミナ感とカラダが喜ぶヘルシーさを両立させた、新しい夏の定番をご提案します。

～万願寺唐辛子の甘みと薬味ご飯の爽快感～



◆国産うなぎと夏野菜の蒲焼き重セット（2人前）



【商品のポイント】

① 職人が1匹ずつ手捌き！外はサクッ、中はふっくらの「国産うなぎ蒲焼き」

西日本（宮崎、徳島、愛媛、鹿児島など）の上質な国産活鰻を使用。熟練の職人が関西風の「腹開き」で1匹ずつ丁寧に捌いています。自家製タレを3度つけて焼き上げることで美しい照りと深いコクを出しつつ、絶妙な蒸し工程を入れることで、柔らかすぎず食べ応えのある絶妙な食感に仕上げました。



② うなぎの美味しさを引き立てる“とうがらしの王様”「万願寺唐辛子」

京都府舞鶴市発祥の伝統的な大型甘とうがらしを贅沢に添えました。肉厚で柔らかく、辛味やピーマンのような青臭さがほとんどないため、どなたでも美味しく召し上がっていただけます。濃厚なうなぎの脂との相性は抜群です。



③ 最後までさっぱり食す、「きゅうりとみょうがの混ぜご飯」

上品に香るみょうがと、みずみずしくシャキッとした食感のきゅうりを合わせる特製のご飯です。特製タレが染み込んだうなぎに薬味の爽快感が加わることで、うなぎの深いコクがより一層際立ち、箸が止まらない美味しさを演出します。



◆キャンペーン URL

https://rakusai.shop/lp?u=unavege_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	国産うなぎと夏野菜の蒲焼き重セット
内容	2人前 国産うなぎ蒲焼き、万願寺唐辛子、きゅうり、みょうが、わさび、蒲焼きのたれ
販売価格	3,980円（税込） *別途、送料一律950円（沖縄をのぞく）が発生いたします
予約販売期間	販売開始：2026年7月6日（月）10:00～ 販売終了：2026年7月20日（月）8:59 *数量限定、なくなり次第終了
販売予定数量	300セット限定
消費期限	到着日を含めて3日（一部地域*の場合は2日） *対象地域 北海道・青森県・秋田県・和歌山県・鳥取県・岡山県・島根県・ 広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県・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
お届け方法	ヤマト運輸宅急便（冷蔵）
お届け日	2026年7月24日（金）・25日（土）・26日（日） 上記の日にちよりお選びいただけます *お届け時間はご指定できます
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)