

プロの味をそのまま手軽に！**『黄金かれいのムニエルと 3 種きのこの焦がしバターソース』****RAKUSAI 8 月 24 日(月)より新発売**

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、おうちで手軽に本格的な味わいを楽しめる新商品『黄金かれいのムニエルと 3 種きのこの焦がしバターソース』を、2026 年 8 月 24 日（月）より新発売いたします。本商品は、香ばしく焼き上げた黄金カレイに、3 種のきのこの旨みが溶け込んだ特製の「焦がしバターソース」を合わせた贅沢なフレンチディッシュです。添えられたホクホクのじゃがいもや黄ミニトマト、爽やかなレモンソースの酸味が全体の味を引き締め、ご家庭の食卓でプロの味をワンランク上の満足感とともにお届けします。

～濃厚バター香る、贅沢おうちフレンチ～**黄金かれいのムニエルと
3 種きのこの焦がしバターソース**

香ばしく焼き上げた黄金かれいに、3 種きのこの旨みが溶け込む「焦がしバターソース」が絶妙に絡む一品。ホクホクのじゃがいもに、黄ミニトマトとレモンソースの爽やかな酸味が味を引き締めます。

 **2人前**  **調理時間 15分**  **野菜 5種**

ご準備いただくもの

調理器具	フライパン
材料	オリーブ油、塩、こしょう、小麦粉



◆黄金かれいのムニエルと3種きのこの焦がしバターソース（2人前 調理時間 15分）



【商品説明】

香ばしく焼き上げた黄金かれいに、3種きのこの旨みが溶け込む「焦がしバターソース」が絶妙に絡む一品。ホクホクのじゃがいもに、黄ミニトマトとレモンソースの爽やかな酸味が味を引き締めます。

*レシピ

作り方

1



黄色ミニトマトはヘタを取り、水洗いをし、半分に切ります。

2



フライパンにオリーブ油大さじ1を入れ中火にし、加熱じゃがいも、きのこミックス、塩、こしょう少々を入れ2〜3分ほど焼き色がつくまで炒め、一旦火を止め、皿に盛りつけます。

3



黄金かれいはキッチンペーパーで水気を拭き取り、長さ5〜6cm、深さ2〜3mm程度の切り込みをそれぞれ2か所入れ、身側に塩、こしょう少々を振り、両面に小麦粉大さじ1をまぶします。

4



②のフライパンにオリーブオイル大さじ1を追加して中弱火にし、③のかれいを皮目を下にして入れます。4分焼いてひっくり返し、さらに1分焼いたら一旦火を止めて、②の皿の上にのせます。

5



同じフライパンに①の黄色ミニトマト、バター3個、レモンソースを入れ中火にし、バターが溶けるまでソースを温めて火を止めます。

6



⑤のソースを皿全体にまわしかけて完成です。



■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	黄金かれいのムニエルと 3 種きのこの焦がしバターソース
販売価格	1,580 円（税込）
販売開始	2026 年 8 月 24 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）