

至福の秋冬鍋の生そば付き！

『ジャンボなめこと鶏もも肉のふんわりとろろ鍋』

RAKUSAI 10 月 26 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、秋冬の肌寒い季節に向けた新作鍋メニュー『ジャンボなめこと鶏もも肉のふんわりとろろ鍋 〜メの生そば付き〜』を、2026 年 10 月 26 日（月）より新発売いたします。ひときわ目を引くジャンボなめこと鶏もも肉の旨みが染み出した和風だしに、ふんわりとしたとろろを合わせることでまろやかな味わいに仕上げました。旨みが凝縮されたつゆで味わうメの生そばまで、心も体も温まる贅沢なひとときをお届けします。

〜香り高いおだしとふんわりとろろで味わう秋冬鍋〜

ジャンボなめこと鶏もも肉のふんわりとろろ鍋
〜メの生そば付き〜

ジャンボなめこと鶏もも肉の旨みが染み出したやさしい和風だしに、とろろを加えてまろやかに仕上げた鍋。香り豊かでほろ苦い春菊がアクセントとなり、爽やかな柚子胡椒を加えるとさらにひと味違った味わいに。メは生そばで、旨みたっぷりのつゆを最後までお楽しみください。



2人前



調理時間

15分



野菜

4種



RAKUSAI



◆ジャンボなめこと鶏もも肉のふんわりとろろ鍋〜♫の生そば付き〜
(2人前 調理時間 15分)



【商品説明】

ジャンボなめこと鶏もも肉の旨みが染み出したやさしい和風だしに、とろろを加えてまろやかに仕上げた鍋。香り豊かでほろ苦い春菊がアクセントとなり、爽やかな柚子胡椒を加えるとさらにひと味違った味わいに。♫の生そばで、旨みたっぷりのつゆを最後までお楽しみください。

*レシピ

作り方



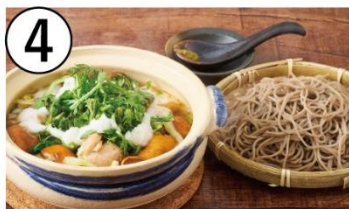
ジャンボなめこは乾いた布やキッチンペーパーで汚れを拭き取り、軸を切り落とします。



春菊を加え1分ほど煮たら、火を消して完成です。とろろをまわしかけ、お好みで柚子胡椒をつけてお召し上がりください。



鍋に、野菜ミックス、和風だしの素、水450mlを入れて強火にかけます。沸騰後弱火にし、鶏もも肉、ジャンボなめこを加え、フタをして5分ほど煮ます。



生そばは、たっぷりのお湯で1分ほど茹でたらザルにあげ、鍋に加えます。
※♫のお蕎麦としてお召し上がりください。



■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	ジャンボなめこと鶏もも肉のふんわりとろろ鍋～♫の生そば付き～
販売価格	1,880 円（税込）
販売開始	2026 年 10 月 26 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い合わせ先》

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）