



RAKUSAI
NEWS RELEASE
2023. 11. 6

11月7日は「鍋の日」(いい・なべ)

【冬季限定】鍋シリーズ！11月6日より販売スタート

RAKUSAI ミールキット

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、11月7日「鍋の日」にあわせて、【冬季限定】鍋シリーズ！“2種レタスと豚肉のパクチー鍋”と“しゃきしゃきレタスと豚肉のアーモンドクリーミー鍋”の2品を2023年11月6日（月）より発売いたします。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できる、野菜がおいしい鍋用ミールキットです。秋も深まりこれからの季節にぴったりのおいしい鍋をお楽しみください。

超速10分でできる、野菜がおいしい鍋！

◆商品の特徴

- ・超速10分: レシピ通りに食材を入れると、約10分で簡単においしい鍋が完成します。
- ・RAKUSAIのカット野菜: おいしく食べていただくために、野菜の特性に合わせて1つ1つ丁寧に食材をカットしています。

◆商品説明



① 2種レタスと豚肉のパクチー鍋 (2人前)



ごま油香る鶏ガラスープにたっぷりのパクチーをトッピングした、エスニックを感じる鍋です。パクチー好きな方にぜひ食べていただきたい一品です。







*レシピ

〈材料〉2人前

豚バラ肉	1袋	★ごま油	小さじ1
野菜ミックス (レタス、ロメインレタス)	1袋	★水	500ml
長ねぎ	1袋	※「★」はご準備いただくもの	
パクチー	1袋		
パクチー鍋の素	1袋		

作り方

- 1  パクチーは水でよく洗い、ハサミで3cmの長さに切ります。(※根元や茎の太い部分は食感が固いため、葉の部分や細い茎のみを使用します。)
- 2  鍋にごま油小さじ1を入れ、長ねぎがしんなりするまで、中火で30秒ほど炒めます。水500ml、パクチー鍋の素を加えて沸騰させます。
- 3  野菜ミックスと水気を切った豚バラ肉をほぐしながら入れ、豚バラ肉の赤みがなくなったらすぐに火を止めます。(※火を通しすぎて豚バラ肉が固くならないように注意してください。)
- 4  1のパクチーを鍋に入れて完成です。(※パクチーの香りをより楽しみたい場合は、食べる直前に加えてお召し上がりください。)

② しゃきしゃきレタスと豚肉のアーモンドクリーミー鍋 (2人前)



アーモンドペーストを使用したコクのあるスープに、ほんのりカレーの風味が効いた新しい味わいをお楽しみいただけます。シメ用にパルメザンチーズを用意していますので、ご飯と一緒に加えて、濃厚なチーズリゾットを楽しむことができます。



* レシピ

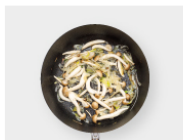
〈材料〉2人前

豚バラ肉	1袋	パルメザンチーズ(◆右欄参照)	1袋
レタス	1袋	★ごま油	大さじ2
長ねぎ	1袋	★水	500ml
しめじ	1袋	※「★」はご準備いただくもの	
豆腐	1丁		
アーモンド鍋の素	1袋		

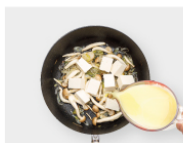
作り方

1 水500mlにアーモンド鍋の素を溶かしておき、スープを作ります。豆腐は縦、横に2回ずつ包丁を入れて、9等分のさいの目に切ります。

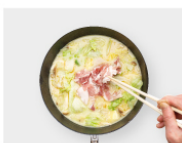
2 鍋にごま油大さじ2を入れ、長ねぎ、しめじを強火で焼き色がつくまで炒めます。



3 1のスープ、豆腐を入れ沸騰後、蓋をせず弱火で2分煮ます。



4 豆腐が温まったら強火にして再び沸騰させ、レタスと水気を切った豚バラ肉をほぐしながら入れます。豚バラ肉の赤みがなくなったらすぐに火を止めます。(※火を通しすぎて豚バラ肉が固くならないように注意してください。)



5 器に盛りつけて完成です。



◆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く・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	① 2種レタスと豚肉のパクチー鍋（2人前） ② しゃきしゃきレタスと豚肉のアーモンドクリーミー鍋（2人前）
価格	1,480円（税込）
発売日/販売先	2023年11月6日（月）/RAKUSAI モール

*冷蔵便でのお届けとなります。

*ミールキットの消費期限は製造日から4日間です。（冷蔵保存）

■RAKUSAI モール（URL）<https://rakusai.shop/>

■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