

RAKUSAI 鴨と蕎麦。野菜と野菜だしで贅沢に！

“6種野菜の鴨南蛮そば”“鴨肉と焼き蕎麦のサラダ”

4/15～期間限定発売

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、2024年4月15日（月）より“6種野菜の鴨南蛮そば”と“鴨肉と焼き蕎麦のサラダ～しその実アンチョビソース～”の2品を期間限定発売いたします。鴨の贅沢な香りと野菜だしの旨味を新鮮な野菜と一緒に楽しみください。

アップサイクルな野菜だし『ベジブロード』を使用



① 6種野菜の鴨南蛮そば

6種野菜の鴨南蛮そば

「鴨南蛮そば」と「そばでつくるガレット」の二種類を同時に楽しめる一品です。
野菜だし『ベジブロード』で旨味を重ねたオリジナルのあんに、鴨の贅沢な香りが広がります。

🍴 2人前 ⌚ 調理時間 30分 🥬 野菜 6種



RAKUSAI

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/片栗粉/塩/水

野菜だし『ベジブロード』とは

イタリア語で「野菜を使って作った出汁」という意味があります。野菜の皮や芯、根、青葉など、多くの栄養成分や旨味成分が含まれていながらも、普段捨てられてしまう部分を、じっくり時間をかけて煮出し、野菜本来の旨味を引き出しました。詳しくは裏面をご覧ください





ベジブロード。

◆商品説明

「鴨南蛮そば」と「そばでつくるガレット」の二種類を同時に楽しめる一品です。野菜だし『ベジブロード』で旨味を重ねたオリジナルのあんに、鴨の贅沢な香りが広がります。

◆アップサイクルな野菜だし『ベジブロード』とは



RAKUSAI は、青果流通を担うデリカフーズグループから生まれました。デリカフーズグループは、カット野菜を製造しており、取扱商品は1,000種類以上もあります。カット野菜を製造する上で、野菜の皮や葉、芯、根など、通常捨てられている野菜は年間10,000t以上にもなります。これらの野菜をサステイナブルな『ベジブロード』（英語とイタリア語の造語で「野菜を使って作った出汁」）として有効活用しています。野菜の皮や芯には、通常の可食部よりも多くの栄養成分や旨味成分が含まれており、カラダにも自然にも優しい野菜だしです。

[一品目] そばガレット



● 材料 (2人前)

- そば 0.5袋
- ★オリーブ油 大さじ2
- ★塩 少々
- ※「★」はご準備いただくもの



1 フライパンに、そば0.5袋、オリーブ油大さじ2、塩を少々入れよく混ぜ合わせ、中火にして両面3分ずつ焼きます。



2 焼き色が付いたら取り出し、食べやすい大きさに切って皿に盛り付けます。そのままでも、鴨南蛮そばのあんにつけても、おいしくお召し上がりいただけます。

[二品目] 鴨南蛮そば



● 材料 (2人前)

- なす 1袋
- 野菜ミックス(アスパラガス、かぼちゃ) 1袋
- ヤングコーン 1袋
- ミニトマト(2個) 1袋
- 長ねぎ 1袋
- 鴨ロース 1袋
- そば 1.5袋
- 野菜だしベース 2袋
- わさび 2袋
- ★オリーブ油 大さじ2
- ★塩 少々
- ★水(あんかけ用) 500ml
- ★片栗粉(鴨ロース用) 大さじ1
- ★水溶き片栗粉 (片栗粉 小さじ1.5、水 小さじ3)
- ※「★」はご準備いただくもの



1 フライパンにオリーブ油大さじ2を入れ中火にし、なす、野菜ミックスのかぼちゃを両面2分ずつ焼きます。焼き色が付いたら塩を少々ふり一度取り出します。



2 ヤングコーン、野菜ミックスのアスパラガスを入れ、中火で転がしながら2分ほど焼き、塩を少々ふったら取り出します。



3 鴨ロースの余分な水分をキッチンペーパーで拭き取り、片栗粉大さじ1を絡めておきます。



4 フライパンに水500ml、野菜だしベース2袋を入れ沸騰させます。沸騰したら中火にし、③の鴨ロースを入れて30秒ほど茹で、火が通ったら一度取り出します。



5 ①に水溶き片栗粉を入れ、とろみがついたら弱火にし、①、②の野菜、④の鴨ロース、ミニトマトを入れ、30秒ほど加熱して火を止め、器に盛り付けます。



6 そば1.5袋を、流水でほぐし、水気を切って皿に盛ります。お好みで長ねぎ、わさびを⑥のあんに加えてお召し上がりください。

下準備



- ・なすは水洗いをして、両端を切り落とし、1cm幅の輪切りにします。
- ・ヤングコーンは斜めに4~5等分に切ります。
- ・ミニトマトはへたを取り水洗いします。

② 鴨肉と焼き蕎麦のサラダ～しその実アンチョビソース～

鴨肉と焼き蕎麦のサラダ～しその実アンチョビソース～

ごまのような香りが特徴のセルバチコと、栄養価が高くスーパーフードと呼ばれるケールに、蕎麦でつくるガレットをちりました。濃厚なしその実アンチョビソースで煮込んだ鴨肉と絡めてお楽しみください。





2人前



調理時間
15分



野菜
4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

◆商品説明

ごまのような香りが特徴のセルバチコと、栄養価が高くスーパーフードと呼ばれるケールに、蕎麦でつくるガレットをちりました。濃厚なしその実アンチョビソースで煮込んだ鴨肉と絡めてお楽しみください。

〔材料〕 2人前	作り方
<p>ミニトマト(赤、黄 2個ずつ)・・・ 1袋 サラダミックス・・・・・・・・・・ 1袋 (セルバチコ、ケール) 鴨ロース・・・・・・・・・・・・・・ 1袋 蕎麦・・・・・・・・・・・・・・ 1袋 しその実アンチョビソース・・・ 1袋 ★オリーブ油(焼き用)・・・ 大さじ2 ★オリーブ油(仕上げ用)・・・ 大さじ1 ★塩・・・・・・・・・・・・・・ 少々 ※〔★〕はご準備いただくもの</p>	<div style="margin-bottom: 10px;"> <p>①  ミニトマトはヘタを取り水洗いして、半分に切ります。</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>②  フライパンに蕎麦、オリーブ油大さじ2、塩を少々入れ、よく混ぜ合わせたら中火にし、両面3分ずつ焼きます。焼き色が付いたら取り出します。</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p>③  同じフライパンに、しその実アンチョビソースを入れ中火にします。沸騰したら弱火にし、水気を切った鴨ロースを加えて色が変わるまで煮たら、火を止めます。</p> </div> <div> <p>④  ②の蕎麦を食べやすい大きさに切ります。ボウルに蕎麦、サラダミックス、オリーブ油大さじ1、③の鴨ロースをソースごと入れ、よく混ぜ合わせたら、皿に盛り付けます。①のミニトマトをちらして完成です。</p> </div>





■ 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 6種野菜の鴨南蛮そば ② 鴨肉と焼き蕎麦のサラダ〜しその実アンチョビソース〜
価格	①②1,680円（税込）
発売日	2024年4月15日（月）AM10:00
発売期間	2024年5月下旬までを予定
販売先	RAKUSAI オンラインショップ

*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を含め5日間です。（冷蔵保存）

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～土 10:00～17:00（日・祝除く））

E-mail:support@rakusai.shop（24時間受付）