



報道関係者各位  
プレスリリース

2024年10月15日  
楽彩株式会社

KIHACHI 創業者 熊谷喜八 監修

RAKUSAI “激辛！4種きのこの薬膳風スープ”

10月14日販売スタート

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、KIHACHI 創業者熊谷喜八監修“激辛！4種きのこの薬膳風スープ”を10月14日（月）より販売いたしました。朝晩寒くなって来たこの季節に4種きのこが摂れて体も温まるスープです。「天高く馬肥ゆる秋」に激辛スープで食欲を刺激してみませんか。

激辛！薬膳風スープで体がぽかぽか温まる



## ◆激辛！4種きのこの薬膳風スープ

### 激辛！4種きのこの薬膳風スープ

たっぷりの野菜が摂れてカラダも温まる嬉しいスープ。多彩オリジナルのスープはさつまいも春雨によく絡み、刺激的で、ご自宅では再現できないような独自の風味を追求しました。



**RAKUSAI**



2人前



調理時間  
15分



野菜  
7種



辛みが苦手な方は  
ご注意ください

ご準備いただくもの

**調理器具** 鍋（または深めのフライパン）

**材料** 水





KIHACHI 創業者  
熊谷喜八 監修

たっぷりの野菜が摂れてカラダも温まる嬉しいスープです。えのき・まいたけ・ぶなしめじ・エリンギの4種きのこが楽しめます。歯ごたえのあるさつまいも春雨にスパイスがよく絡み、刺激的で独自の風味を追求しました。

\*辛味が苦手な方はご注意ください



## ◆「KIHACHI 創業者」の熊谷喜八氏

<主な経歴>

1969年 セネガル、モロッコの日本大使館料理長を歴任

1972年 渡仏し、パリの「マキシム」「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を積む

ジョエル・ロブションが率いていた「ホテル・コンコルド・ラファイエット」でセクションシェフを務める

1987年 東京に「KIHACHI」を開店

## \*レシピ

〔材料〕 2人前			
きのこミックス (えのき、まいたけ、ぶなしめじ、エリンギ)	1袋	豚ひき肉	1袋
野菜ミックス (白菜、チンゲンサイ)	1袋	さつまいも春雨	1袋
水菜	1袋	オリジナルスープベース	1袋
		★水	400ml
		※「★」はご準備いただくもの	

  

作り方			
			
【下準備】さつまいも春雨は、たっぷりの熱湯に10分つけて戻し、ザルにあげて水気を切ります。	①鍋(または深めのフライパン)で、豚ひき肉を油を引かずに中火で30秒ほど炒めます。	②水400ml、オリジナルスープベースを加え、強火にして沸騰させます。スープが沸騰したら、戻したさつまいも春雨、きのこミックス、野菜ミックスを加え、弱火にして2分ほど煮ます。最後に水菜を加えてさっと煮て火を止めます。	③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	激辛！4種きのこの薬膳風スープ
販売価格	1,480円(税込)
発売日	2024年10月14日(月)AM10:00
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～金 10:00～17:00 土 10:00～13:00 (日・祝除く))

E-mail : support@rakusai.shop (24 時間受付)