

RAKUSAI かぼちゃを楽しむハロウィーンにぴったり！

“ほくほく野菜の麦みそポタージュ”“ベーコンとくるみのかぼちゃサラダ”

“かぼちゃといちじくのデザートサラダ”10月21日新発売

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、ハロウィーンにあわせて“ほくほく野菜の麦みそポタージュ”“ベーコンとくるみのかぼちゃサラダ”“かぼちゃといちじくのデザートサラダ”の3品を10月21日（月）より販売いたします。旬のかぼちゃを使ったお料理で、見た目も鮮やかにハロウィーンをお楽しみください。

2024年 RAKUSAI でハッピー・ハロウィーン



① ほくほく野菜の麦みそポタージュ

ほくほく野菜の麦みそポタージュ

麦みそと豆乳の優しい甘さに、5種類の野菜が入った具沢山のポタージュスープです。生姜の千切りがアクセントとなり、体を内側から温めてくれます。

🍴 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 / 水 / 塩 / こしょう

麦みそと豆乳の優しい甘さに、5種類の野菜が入った具沢山のポタージュスープです。生姜の千切りがアクセントとなり、体を内側から温めてくれます。

- 〈材料〉2人前
- 豚バラ肉 1袋
 - 大根人参ミックス(大根、人参、生姜) 1袋
 - 加熱野菜ミックス(かぼちゃ、さつまいも、昆布) 1袋
 - 豆乳 200ml
 - 麦みそベース 1袋
 - ★オリーブ油 大さじ1
 - ★水 300ml
 - ★塩(お好み) 少々
 - ★こしょう(お好み) 少々
- ※「★」はご準備いただくもの

RAKUSAIの加熱野菜

真空加熱野菜は、カットした野菜を袋に入れ、真空した後に加熱しています。野菜本来のおいしさを味わっていただけるように、季節に応じて加熱温度、加熱時間、包装の真空圧までこだわって作っています。真空しているため、野菜の出汁や栄養価も逃しません。

作り方

- 1 フライパンにオリーブ油大さじ1を入れ強火にかけ、水気を切った豚バラ肉、大根人参ミックスを加え、豚バラ肉の色が白くなるまで2分ほど炒めます。
- 2 強火のまま水300mlを加え、麦みそベースを入れよく溶かします。
- 3 加熱野菜ミックスを汁ごと入れ、沸騰したら蓋をして、ごく弱火で7分ほど煮ます。
- 4 蓋をあげアクを取り、豆乳200mlを加え、沸騰直前で火を止めます。お好みで塩、こしょうを加え、味をととのえて完成です。(※昆布も美味しくお召し上がりいただけます。[※妊娠中の方はご注意ください])

② ベーコンとくるみのかぼちゃサラダ

ベーコンとくるみのかぼちゃサラダ

かぼちゃ・フリルレタス・ベーコン・くるみ・ゆでたまごが入った、ごろっと食感で食べ応えのある“おかずサラダ”です。かぼちゃをレンジで加熱して皮ごと潰したら、具材と塩・こしょう・マヨネーズを混ぜるだけ！誰でも簡単に調理が出来ます。

🍴 2人前 ⌚ 調理時間 5分 🥬 野菜 2種



ご準備いただくもの
調理器具 電子レンジ
材料 塩/こしょう
マヨネーズ

かぼちゃ・フリルレタス・ベーコン・くるみ・ゆでたまごが入った、ごろっと食感で食べ応えのある“おかずサラダ”です。かぼちゃをレンジで加熱して皮ごと潰したら、具材と塩・こしょう・マヨネーズを混ぜるだけ！誰でも簡単に調理が出来ます。

（材料）2人前

かぼちゃ 1袋
フリルレタス 1袋
ベーコン 1袋
半熟ゆでたまご 2個
くるみ 1袋
★塩 少々
★こしょう 少々
★マヨネーズ 大さじ2
※「★」はご準備いただくもの



作り方



1 かぼちゃを耐熱皿に入れ、ふんわりとラップをかけて600Wの電子レンジで3分加熱します。



1をフォークの背やマッシャーで潰します。



3 残りの材料と調味料をすべて加え、よく混ぜ合わせます。



4 器に盛り付けて完成です。

③ かぼちゃといちじくのデザートサラダ

かぼちゃといちじくのデザートサラダ

加熱したほくほくのかぼちゃに、クリームチーズ・キャラメルアーモンド・白いちじく・フルーツグラノーラを混ぜました。はちみつとマヨネーズでまろやかに仕上げた、具材の食感も楽しめる贅沢で満足感のある“デザートサラダ”です。

🍴 2人前 🕒 調理時間 5分 🥬 野菜 1種



ご準備いただくもの
調理器具 電子レンジ
材料 塩/こしょう
マヨネーズ

加熱したほくほくのかぼちゃに、クリームチーズ・キャラメルアーモンド・白いちじく・フルーツグラノーラを混ぜました。はちみつとマヨネーズでまろやかに仕上げた、具材の食感も楽しめる贅沢で満足感のある“デザートサラダ”です。

〈材料〉2人前

かぼちゃ …… 1袋
クリームチーズ …… 1袋
キャラメルアーモンド …… 1袋
ドライいちじく …… 1袋
フルーツグラノーラ …… 1袋
はちみつ …… 1袋
★塩 …… 少々
★こしょう …… 少々
★マヨネーズ …… 大さじ1
※「★」はご準備いただくもの



作り方



1 かぼちゃを耐熱皿に入れ、ふんわりとラップをかけて600Wの電子レンジで3分加熱します。



2 ①をフォークの背やマッシャーで潰します。



3 残りの材料と調味料をすべて加え、よく混ぜ合わせます。



4 器に盛り付けて完成です。



■ 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 ほくほく野菜の麦みそポタージュ ② ベーコンとくるみのかぼちゃサラダ ③ かぼちゃといちじくのデザートサラダ
販売価格	① 1,480円（税込） ② 980円（税込） ③ 980円（税込）
発売日	2024年10月21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）