

11月7日は、鍋の日(いい・なべ)

RAKUSAI“厳選野菜と鴨肉のせり鍋セット”

11月4日予約販売スタート

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、11月7日「鍋の日」にあわせて2024年11月4日（月）より“厳選野菜と鴨肉のせり鍋セット”を予約販売いたしました。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、「厳選野菜」がおいしい「せり鍋セット」です。まもなく立冬を迎え、いよいよ季節は秋から冬へ。鍋がおいしいこの季節にぜひ贅沢なお鍋をお楽しみください。

仙台名物！根つきのせり鍋



## ■ 厳選野菜と鴨肉のせり鍋セット(2~3人前)

## 厳選野菜と鴨肉のせり鍋セット

🍴 2~3人前 ⌚ 調理時間 25分 🥬 野菜 5種

RAKUSAI



## ◆ せり鍋

春の七草のひとつとしても知られる「せり」を、ごぼう、ねぎ、きのこなどの具材とともに煮込んだ仙台発祥の鍋料理。「せり」は、β-カロテンやビタミンCが豊富に含まれる栄養価の高い野菜です。抗酸化作用が高く、免疫力を高める効果が期待できるので、寒くなるこれからの季節にピッタリのお料理です。

## ◆ 商品の特徴

- ・ 冷燻鴨ロース肉 200g入り
- ・ 厳選野菜5種が旨味をひき立てる。
- ・ 根つきの仙台せりのシャキシャキ食感がおいしい
- ・ カット野菜で簡単調理！加熱ごぼう、千寿ねぎ

## ● 冷燻鴨ロース肉

低温で燻製した鴨ロースは、肉質がしっとりとしています。さっと皮に焼き目を付けることで、香ばしくふっくらとした食感をお楽しみいただけます。今回は、ロース肉の塊を200gご用意しました。



### 【厳選野菜 5種】

#### ●仙台せり（根つき）

根っこがメイン！シャキシャキとした食感と豊かな風味で、地元民を長年魅了している伝統野菜の「仙台せり」は、根っこの旨みをふんだんに味わうことができます。今回はクセの少ない根つきせりをご用意。出汁をたっぷりしみ込ませてお楽しみください。



#### ●北海道産 和田さんの加熱ごぼう

帯広市基松町にある約100ヘクタールの広大な土地で農業をされている和田農園。100年続く畑で作られた最高級の「和田さんのごぼう」は、苦みやアクが少なくほんのり甘いので、ジュースにして飲むこともできるといわれています。今回は、そんな和田さんのごぼうを贅沢に加熱し、ささがきごぼうにご用意しました。



#### ●東京都産 千寿ねぎ

耕土の深い関東平野に最適な品種として実現した「千寿ねぎ」。普通のねぎと比べて白い部分が太くて長く、水分を多く含んでいるのでトロツとした甘さがあります。巻きが固いため煮崩れを起こしにくく、鍋料理の具材にもおすすめです。スープを吸ってさらに旨味が増したねぎの美味しさを存分に味わえます。食べやすくスライスした状態でお届けいたします。



#### ●埼玉県産 黒舞茸

大平きこの研究所のオリジナルブランド「黒舞茸」は、香りの良さや深い味わいが特長です。肉厚でコリコリとした歯ごたえのある黒舞茸は、調理しても型崩れしにくく、しっかりとした食感を味わうことができます。黒舞茸が持つ旨味が他の食材の旨味を更に引き立て、料理の「質」がより一層高まり、壮大な森の恵みを感じることができます。



## ●茶えのき

シャキシャキした食感が楽しめる「茶えのき」は、色が茶色く、傘はぷっくりとしていて、太い軸が特徴的です。通常のえのきよりも豊かな香りや濃厚な味をお楽しみいただけます。



\*レシピ



### ◆材料

- 仙台せり(根つき) ..... 1束
- 和田さんの加熱ごぼう ..... 1袋
- 千寿ねぎ ..... 1袋
- 茶えのき ..... 1袋
- 黒舞茸 ..... 1袋
- 焼き豆腐 ..... 1丁
- 冷燻鴨ロース肉 ..... 1袋
- 和風だしベース ..... 1袋
- ★水(スープ用) ..... 700ml
- ★ごはん(シメ用) ..... 適量

※「★」はご準備いただくもの



**1** 仙台せりは根を水でよく洗い、根ごと食べやすい大きさに切ります。焼き豆腐は6等分に食べやすい大きさに切ります。鍋に冷燻鴨ロース肉を入れ、中火で3〜4分ほど加熱します。皮目に焼き色がついたら一度取り出し、食べやすい大きさに切ります。



**2** 千寿ねぎ、①の仙台せりの根を鍋に入れ、冷燻鴨ロース肉から出た脂を使いながら2分ほど炒めます。



**3** 仙台せりの根がしんなりしたら、先に取り出します。



**4** 千寿ねぎは焼き色がつくまで、さらに2分ほど炒めます。



**5** 和風だしベースを水700mlとよく混ぜ合わせておきます。④の鍋に①の焼き豆腐、③で炒めた仙台せりの根、軸を落とした茶えのき、食べやすい大きさにほぐした黒舞茸、和田さんの加熱ごぼう、混ぜ合わせた和風だしスープを入れ5分ほど煮たさせます。



**6** ①の冷燻鴨ロース肉と、残りの仙台せりを加えて完成です。

### 【シメの楽しみ方】

- ① 余った鍋にごはんを入れて沸騰させます。
- ② 2〜3分ほど煮込み、お好みの固さになったら完成です。



#### ■ 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	厳選野菜と鴨肉のせり鍋セット（2～3人前）
価格	3,980円（税込）
発売日	2024年11月4日（月）AM10:00より受付スタート
販売期間	11月22日（金）8:59まで *セット数上限に達し次第受付終了
内容量	2～3人前 冷燻鴨ロース肉（200g）、和田さんの加熱ごぼう、千寿ねぎ、黒舞茸、茶えのき、仙台せり（根つき）、焼き豆腐一丁、和風だしベース
販売数量	200セット
納品日	11月16日・20日・22日・23日・24日 *上記の日にならからお選びいただけます
消費期限	到着日を含め4日間（一部の地域*の場合は3日） *対象地域：北海道・青森県・秋田県・和歌山県・鳥取県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県・福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県・大分県・宮崎県・鹿児島県・沖縄県
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。

\*別途送料、950円（税込）がかかります（沖縄県を除く）

#### ■ キャンペーンページ

(URL) [https://rakusai.shop/lp?u=rakusai\\_serinabe2024\\_pr](https://rakusai.shop/lp?u=rakusai_serinabe2024_pr)



## 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

(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)