

## RAKUSAI 人気メニュー復活！

## “赤なすステーキの彩りサラダ”

11月11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、2024年11月11日（月）より“赤なすステーキの彩りサラダ”を発売いたします。フライパンからはみ出すくらい立派な赤なすを贅沢にステーキで仕上げた楽彩の人気メニューです。ぜひお楽しみください。

赤なすステーキにサルサソースをかけた逸品



## ◆赤なすステーキの彩りサラダ

### 赤なすステーキの彩りサラダ

とろっとした食感と甘みが特長の赤なすに、レッドオニオン、きゅうり、セロリ、ピーマンで作る鮮やかなオリジナルのサルサソースをかけた一品です。たっぷりの野菜をお楽しみください。

調理時間 15分

野菜 7種

2人前



**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



加熱すると、『とろっと』した食感と『甘み』が楽しめる赤なすに、レッドオニオン、きゅうり、セロリ、ピーマンで作る鮮やかなオリジナルのサルサソースをかけた一品です。たっぷりの野菜をお楽しみください。

### \*レシピ

〈材料〉2人前

赤なす	1本	サルサベース	1袋
ミニトマト	1袋	★オリーブ油(焼き用)	大きじ4
ペーリーフ	1袋	★オリーブ油(仕上げ用)	小さじ1
野菜ミックス	1袋	※[★]はご準備いただくもの	
(レッドオニオン、きゅうり、セロリ、ピーマン)			
豚ひき肉	1袋		

作り方

#### 下準備

赤なすは水洗いをして、両端を切り落とし、2cm幅の輪切りにします。

ミニトマトは水洗いをしてヘタを取り、半分に切ります。

ペーリーフは水でよく洗い、キッチンペーパーで水気をふきとります。

1  フライパンにオリーブ油大きじ4を入れて中火にし、赤なすを加えてひっくり返しながら7分ほど焼きます。両面に焼き色が付いたら、皿に並べます。(※フライパンに入りきらない場合は、2回に分けて加熱してください)

2  同じフライパンに豚ひき肉を入れ中火にし、色がかわったら、野菜ミックス、サルサベースを加えさっと混ぜ合わせて火を止めます。

3  1の赤なすの上に2のソースをかけ、ペーリーフ、ミニトマトを盛りつけ、オリーブ油小さじ1をかけたら完成です。

＼RAKUSAIの技術／



RAKUSAIは、日本トップクラスの青果流通を担う1979年創業のデリカフーズグループから生まれました。業務用カット野菜の最大手として、外食業界を日々支えています。カット野菜は、食材の特性に合わせて丁寧にカットしており、カット野菜の取扱商品は1,000種類以上もあります。薬物野菜は、ふんわりさせるために包装の真空圧にもこだわっています。



#### ■ 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	赤なすステーキの彩りサラダ
価格	1,480 円（税込）
発売日	2024 年 11 月 11 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 4 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）