

 報道関係者各位
 2025 年 2 月 3 日

 プレスリリース
 楽彩株式会社

野菜と豆乳のヘルシー鍋

RAKUSAI 人気の鍋シリーズ 2月3日より新発売

『スープまでおいしい!豚バラと白菜のごま豆乳鍋』

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、2月3日「立春」を迎えるにあたり、『スープまでおいしい!豚バラと白菜のごま豆乳鍋』を発売いたします。冬から春へ季節の変わり目に野菜と豆乳のヘルシー鍋をぜひお試しください。

黒ごま七味で味チェン!





◆スープまでおいしい!豚バラと白菜のごま豆乳鍋



ねりごま・黒すりごま・金すりごまの3種類のごまを使用しています。まろやかな豆乳ベースの鍋つゆでほっこりする味わいに仕上げました。野菜の旨味がたっぷり溶け出し、鍋の甘さを引き立てます。山椒が効いた"黒ごま七味"をかけることで、より上品で贅沢な味わいをお楽しみいただけます。





〈材料〉2人前



椎茸(2枚) ・・・・・ 1袋 野菜ミックス ・・・・・ 1 袋 豆乳 (200ml) ・・・ 1 パック (白菜、長ねぎ、人参)

豆腐 ・・・・・・・ 1丁 ※「★」はご準備いただくもの

豆乳ベース・・・・・・ 1袋 すりごま ・・・・・・・ 1袋 水菜 ・・・・・・・ 1袋 黒ごま七味・・・・・・ 1袋 豚バラ肉・・・・・・ 1 袋 ★水 ・・・・・・ 200ml

〈作り方〉



字に切ります。



豆腐は食べやすい大きさに切り 鍋に豆乳ベース、水 200ml を ②の上に豚バラ肉を広げての ます。椎茸はやわらかい布巾や 入れよく混ぜ合わせ、野菜ミッ せ、さらに2分ほど加熱します。 ペーパータオルなどで汚れを クス、①の豆腐と椎茸を入れて 拭き取り、軸を切り落として十 沸騰後、中火にし 2 分ほど加 熱します。





豚バラ肉に火が通ったら豆乳 水菜をのせて完成です。 を入れ、1分ほど加熱し、沸騰 直前で火を消します。





お好みですりごま、黒ごま七味 をかけてお召し上がりください。

◆RAKUSAI 鍋フェア

2月28日(金)AM8:59まで開催中

キャンペーン URL:

https://rakusai.shop/shop/pages/nabe202501

*『スープまでおいしい!豚バラと白菜のごま豆乳鍋』も RAKUSAI 鍋フェア対象商品





■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て・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	スープまでおいしい!豚バラと白菜のごま豆乳鍋
価格	1,680円(税込)
発売日	2025年2月3日(月)10:00
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:大﨑善保



- ◆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 ± 10:00~13:00 (日・祝除く))

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