

シャキシャキ野菜とお肉のコラボレーション！

包丁いらず 10分で完成。時短 RAKUSAI ミールキット
『黒ごま七味香るごぼうの照り焼きハンバーグ』3/24 販売

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、2025年3月24日（月）より『黒ごま七味香るごぼうの照り焼きハンバーグ』を販売いたします。フライパンで加熱したハンバーグにカット済みの野菜とごぼうを炒めて盛りつける、包丁いらずの簡単ミールキットです。ジューシーな照り焼きハンバーグを国産ごぼうのシャキシャキ感とともに楽しみください。

国産ごぼうの食感とハンバーグの旨味



◆ 黒ごま七味香るごぼうの照り焼きハンバーグ

黒ごま七味香るごぼうの照り焼きハンバーグ

みずみずしい国産ごぼうの食感と肉の旨味が同時に味わえる、“一度で二度おいしい” 照り焼きハンバーグです。ごぼうの風味を残すため、たれは後がけにしました。ピリっとした辛さの黒ごま七味をかけて味の変化もお楽しみください。

🍴 2人前
🕒 調理時間 10分
🥗 野菜 5種

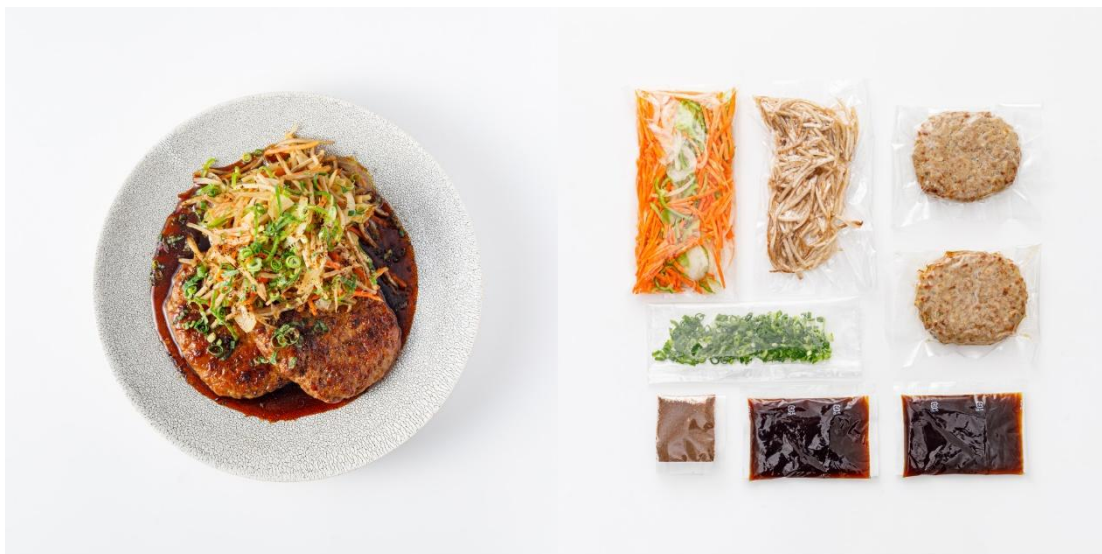


ご準備いただくもの

調理器具 電子レンジ / フライパン

材料 サラダ油 / 片栗粉 / 水

みずみずしい国産ごぼうの食感と肉の旨味が同時に味わえる、“一度で二度おいしい” 照り焼きハンバーグです。ごぼうの風味を残すため、たれは後がけにしました。ピリっとした辛さの黒ごま七味をかけて味の変化もお楽しみください。



〈材料〉2人前



野菜ミックス 1袋 (玉ねぎ、ピーマン、人参)	黒ごま七味 1袋
★サラダ油 大さじ2	★片栗粉 小さじ1
ごぼう 1袋	★水 小さじ2
小ねぎ 1袋	※「★」はご準備いただくもの
ハンバーグ 2個	
照り焼きのたれ 2袋	

〈作り方〉



耐熱皿にハンバーグをのせ、ラップをかけて電子レンジ600Wで2分半加熱します。



フライパンにサラダ油大さじ1を入れ中火にし、①のハンバーグを入れ、両面1分ずつ焼き色がつくように焼き、皿に盛り付けます。



同じフライパンにサラダ油大さじ1を入れ中火にし、野菜ミックス、ごぼうを入れ、3分ほど炒め、②のハンバーグの上に盛り付けます。



片栗粉小さじ1に水小さじ2を加えてよく混ぜ合わせ、水溶き片栗粉を作ります。③のフライパンをさっと拭き、照り焼きのたれを入れ中火にし、1分ほど温めて火を止めます。水溶き片栗粉を加えとろみがつくまで混ぜ合わせます。



③の上に、④のたれをかけ、小ねぎを盛り付けて完成です。お好みで黒ごま七味をかけてお召し上がりください。

■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	黒ごま七味香るごぼうの照り焼きハンバーグ
販売価格	1,480円（税込）
発売日	2025年3月24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）