

旬の今だけ！期間限定発売

金柑とプチベールの生ハムサラダ

RAKUSAI オンラインショップで2/12 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、2024年2月12日（月）より“金柑とプチベールの生ハムサラダ”を期間限定にて発売いたします。今が旬の金柑と彩り鮮やかなプチベールが主役の、旨みたっぷりの生ハムサラダをお楽しみください。

金柑の甘みと香ばしく焼いたプチベールのハーモニー



■金柑とプチベールの生ハムサラダ

◆商品説明

- ・金柑は皮を味わう果実で、果肉よりも香りがよく甘みが強いのが特徴です
- ・焼いたプチベールの香ばしさ、生ハムの旨味、水切りしたヨーグルトの酸味で、味のハーモニーをお楽しみいただけます
- ・今がまさに旬の金柑とプチベールを使用した期間限定のサラダです

金柑とプチベールの生ハムサラダ

金柑は皮を味わう果実で、果肉よりも香りがよく甘みが強いのが特徴です。プチベールの香ばしさ、生ハムの旨味、水切りしたヨーグルトの酸味で、味のハーモニーをお楽しみいただく期間限定のサラダです。



2人前



調理時間
15分



野菜
3種



RAKUSAI

ご準備いただくもの

調理器具 フライパン / キッチンペーパー

材料 オリーブ油 / 塩 / 黒こしょう



* レシピ

（材料） 2人前

| | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 金柑 1袋 | ★オリーブ油(焼く用) 大さじ1 |
| プチベール 1袋 | ★オリーブ油(仕上げ用) 大さじ2 |
| 野菜ミックス(フリルレタス、ルッコラ) . . . 1袋 | ★塩 少々 |
| 生ハム 1袋 | ★黒こしょう 少々 |
| ヨーグルト 1袋 | ※「★」はご準備いただくもの |

作り方

1  ゼルにキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを入れて10分ほど水を切ります。

4  フライパンにオリーブ油大さじ1を入れ強火にし、3のプチベールを入れて両面に焼き色がついたら火を止め、塩を少々振り、皿に取り出します。(※油が跳ねやすいので注意しながら焼いてください。)

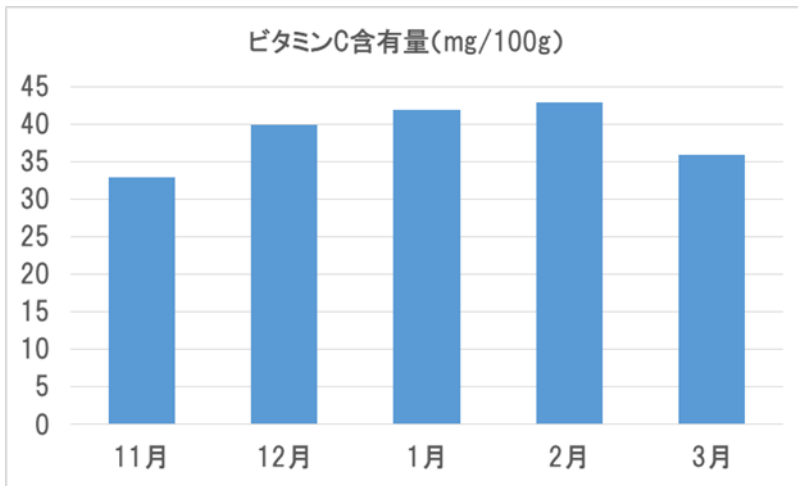
2  金柑は水洗いし、へたを切り落として5mm幅に切り、種を取り除きます。

5  皿に野菜ミックスを盛りつけ、生ハム、1のヨーグルト、2の金柑、4のプチベールをのせ、オリーブ油大さじ2、黒こしょうを少々かけて完成です。

3  プチベールは水の中でよく洗い、縦半分に切り、キッチンペーパーで水気を拭き取ります。

◆金柑のビタミンC含有量

金柑の出回り期である11月～3月にビタミンC含有率を測定してみると、2月に最も高くなる傾向が見られました。*デリカフーズグループ測定データ（2010～2019年）n=10



■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 | 金柑とプチベールの生ハムサラダ |
| 価格 | 1,480円（税込） |
| 発売日 | 2024年2月12日（月）AM10:00 |
| 発売期間 | 3月14日（木）AM8:59まで |
| 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～土 10:00～17:00（日・祝除く））

MAIL：support@rakusai.shop（24時間受付）