

春といえば筍！旬の野菜をおいしくいただく

牛肉とパプリカの黒こしょう炒め&筍のおかか和え

RAKUSAI オンラインショップ3/11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、2024年3月11日（月）より“牛肉とパプリカの黒こしょう炒め&筍のおかか和え”を発売いたします。筍のおいしい季節がはじまりました。主菜の牛肉とパプリカの黒こしょう炒めとセットでお楽しみください。

主菜&副菜の2品セット

牛肉とパプリカの黒こしょう炒め&筍のおかか和え

パンチの効いた粗挽き黒こしょうと、ごろっとカットされた野菜を混ぜた食べ応えのある一品です。めんつゆとごま油のさっぱりとした風味でいただく、筍(たけのこ)と水菜のおかか和えと一緒に召し上がってください。

 2人前  調理時間 15分  野菜 5種


RAKUSAI

ご準備いただくもの

調理器具 フライパン/電子レンジ

材料 片栗粉または小麦粉/サラダ油
めんつゆ/ごま油



■牛肉とパプリカの黒こしょう炒め&筍のおかか和え

◆商品説明

パンチの効いた粗挽き黒こしょうと、ごろっとカットされた野菜を混ぜた食べ応えのある一品です。めんつゆとごま油のさっぱりとした風味でいただく、筍（たけのこ）と水菜のおかか和えと一緒に召し上がりください。

[主菜] 牛肉とパプリカの黒こしょう炒め



- 材料(2人前)
- パプリカミックス 1袋
(赤パプリカ、黄パプリカ)
 - エリンギ 1パック
 - 牛肉 1袋
 - にんにく醤油だれ 1袋
 - 粗挽き黒こしょう 1袋
 - ★片栗粉または小麦粉 小さじ1
 - ★サラダ油(野菜炒め用) 大さじ1
 - ★サラダ油(肉炒め用) 大さじ1
- ※「★」はご準備いただくもの



[下準備]

エリンギは十字に4等分にし、大きいものは長さを半分に切ります。



- 1 ボウルまたはポリ袋に牛肉、にんにく醤油だれ1袋のうち小さじ1杯分を入れてよくもみ込み、片栗粉または小麦粉小さじ1を加えて全体にまぶします。



- 2 フライパンにサラダ油大さじ1を入れて中火にし、パプリカミックス、エリンギを加えて1分30秒ほど炒め、粗挽き黒こしょうを加えて全体に混ぜ合わせ一度取り出します。



- 3 同じフライパンにサラダ油大さじ1を入れて中火にし、①の牛肉を加えて30秒ほど炒めます。



- 4 ②の野菜を戻し入れ、残りのにんにく醤油だれを加えて1分ほど炒め合わせ火を止めます。皿に盛り付けて完成です。

[副菜] 筍のおかか和え



- 材料(2人前)
- 筍の水煮 1袋
 - 水菜 1袋
 - かつお節 1袋
 - ★めんつゆ 小さじ1
 - ★ごま油 少々
- ※「★」はご準備いただくもの



- 5 耐熱皿に筍の水煮、水菜、めんつゆ小さじ1を入れ、ふんわりとラップをかけて600Wの電子レンジで2分加熱します。



- 6 ラップを取り、ごま油少々を加えてよく和え、器に盛り付けたら、かつお節をちらして完成です。



■ 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	牛肉とパプリカの黒こしょう炒め&筍のおかか和え
価格	1,680円（税込）
発売日	2024年3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））

E-mail:support@rakusai.shop（24時間受付）