

冷やし担々麺はじめました！

“水なすとシャキシャキ野菜の冷やし豆乳担々麺”

RAKUSAI 6/10より販売スタート

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、6月10日より“水なすとシャキシャキ野菜の冷やし豆乳担々麺”を販売いたします。水なすと野菜のシャキシャキ感を楽しみながら、まろやかな豆乳ベースのタレを麺に絡ませれば、暑い夏にぴったりのさっぱりと美味しくいただける商品です。

水なすの極上の口あたり



■水なすとシャキシャキ野菜の冷やし豆乳担々麺

タンタンメン

水なすとシャキシャキ野菜の冷やし豆乳担々麺

「水なす」は果物のようなみずみずしさと、ほんのりとした甘みが特徴です。シャキシャキとした野菜と、まろやかな豆乳ベースのタレが麺に絡み、さっぱりとお召しあがりいただけます。



🍴 2人前
🕒 調理時間 15分
🥬 野菜 6種

ご準備いただくもの

調理器具	フライパン・ボウル 鍋（または深めのフライパン）
材料	ごま油・塩・こしょう・水



◆商品説明

「水なす」は果物のようなみずみずしさと、ほんのりとした甘みが特徴です。シャキシャキとした野菜と、まろやかな豆乳ベースのタレが麺に絡み、さっぱりとお召し上がりいただけます。

*「水なす」とは、

「なす」に比べて、皮が薄くて柔らかく、水分を豊富に含みます。ほんのりとした甘みがあり、果物に近い性質をもっています。えぐ味の素である灰汁が少なく、生で食べることも可能です。手で割くことで味がからみやすく、水なす特有の果物の食感が楽しめます。



*レシピ

● 材料 (2人前)



水なす	1本	★水(水なす用)	300ml
野菜ミックス①	1袋	★塩(水なす用)	小さじ1
(玉ねぎ、生姜)		★ごま油	大さじ1
野菜ミックス②	1袋	★塩(炒め用)	少々
(水菜、赤パプリカ)		★こしょう	少々
長ねぎ	1袋	★水(スープ用)	120ml
豚ひき肉	2袋	※「★」はご準備いただくもの	
中華麺	2袋		
豆乳坦々スープ	2袋		
ラー油	2袋		

包丁なしで作りたい場合

『水なす』とは？



『水なす』は一般的な「なす」に比べて、皮が薄くて柔らかく、水分を豊富に含みます。ほんのりとした甘みがあり果物に近い性質を持っています。えぐ味の素である灰汁が少なく、生で食べることも可能です。手で割くことで、味がからみやすく、水なす特有の果肉の食感が楽しめますので、ぜひお試しください。

①ヘタを手でちぎり、
回から手で剥きます。



②さらに食べやすい大きさに、
手で裂きます。



③味がよく染みて
美味しくお召し上がりいただけます。



下準備の③へ▶

● 下準備



水なすは水洗いし、ヘタを切り落とし、縦半分に切ります。



切った面を下にして5mm幅に薄く切ります。



ボウルに水300ml、塩小さじ1を入れてよく溶かし、水なすを5分以上浸します。

● 作り方



鍋(または深めのフライパン)にたっぷりの水(分量外)を入れ、沸騰したら中華麺2袋を入れて4分茹で、ザルにかけて水でよく洗います。



フライパンにごま油大さじ1を入れ強火にし、野菜ミックス①(玉ねぎ、生姜)を加え、1分ほど炒めて香りが出てきたら、豚ひき肉2袋、塩、こしょうを少々加えて2分ほど炒めて火を止めます。



計量カップに水120ml、豆乳坦々スープ2袋を入れよく混ぜ合わせ、器に半量ずつ分け入れます。(※スープは2人前です。)



①の中華麺、水気を切った水なす、②の豚ひき肉、野菜ミックス②(水菜、赤パプリカ)、長ねぎを盛り付けたら完成です。



お好みでラー油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	水なすとシャキシャキ野菜の冷やし豆乳担々麺
価格	1,480 円（税込）
発売日	2024 年 6 月 10 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）