

秋の新メニュー！RAKUSAI 9/23 販売スタート

“ポルトガル風海の幸のトマトリゾーニ”

“パクチー香る海老と生きくらげのエスニック雑炊”

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、この秋の新メニューとして“ポルトガル風海の幸のトマトリゾーニ”・“パクチー香る海老と生きくらげのエスニック雑炊”（2品）の販売を9月23日（月）よりスタートいたしました。「暑さ寒さも彼岸まで」といいますが、続く残暑で疲れたあなたに、食欲アップの秋の新メニューを提案いたします。

食欲の秋到来



◆ポルトガル風海の幸のトマトリゾーニ

ポルトガル風海の幸のトマトリゾーニ

お米の形をしたパスタ「リゾーニ」を使用したトマトリゾットです。
じっくり煮込むことで、海鮮と野菜の旨味が口いっぱいに広がります。





2人前



調理時間
20分



野菜
7種



辛みが苦手な方は
ご注意ください

ご準備いただくもの

調理器具 フライパン

材料 オリーブ油/水





KIHACHI 創業者
熊谷喜八 監修

お米の形をしたパスタ「リゾーニ」を使用したトマトリゾットです。じっくり煮込むことで、海鮮と玉ねぎ・赤パプリカ・ズッキーニ・なす・トマトなどの野菜の旨味が口いっぱいに広がります。小ねぎとシュレッドチーズを振りかけて香りをお楽しみください。

*レシピ

〈材料〉2人前			
むきニンニク	1袋	リゾーニ	1袋
野菜ミックス (玉ねぎ、赤パプリカ、ズッキーニ、なす)	1袋	リゾーニベース	1袋
トマト	1袋	シュレットチーズ	1袋
小ねぎ	1袋	★オリーブ油	大さじ3
海鮮ミックス	1袋	★水	350ml
※【★】はご準備いただくもの			

作り方	
1	 <p>むきニンニクは袋の上から手またはめん棒や包丁の背で潰します。</p>
2	 <p>フライパンにオリーブ油大さじ3を入れて中火にし、1で潰したニンニクを加えて1分ほど炒め、香りを出します。</p>
3	 <p>野菜ミックスを加えて更に2分30秒ほど炒めます。リゾーニを加えて混ぜ合わせ、全体に油をなじませます。</p>
4	 <p>水350ml、トマト、リゾーニベースを加え、沸騰したら弱火にしてフタをせずに10分ほど煮ます。</p>
5	 <p>海鮮ミックスを加えて、更に1分ほど煮たら火を止めます。</p>
6	 <p>器に盛りつけ、小ねぎ、シュレットチーズを振りかけて完成です。</p>

＼RAKUSAIの技術／




RAKUSAIは、日本トップクラスの青果流通を担う1979年創業のデリカフーズグループから生まれました。業務用カット野菜の最大手として、外食業界を日々支えています。カット野菜は、食材の特性に合わせて丁寧にカットしており、カット野菜の取扱商品は1,000種類以上もあります。薬物野菜は、ふんわりさせるために包装の真空圧にもこだわっています。

◆パクチー香る海老と生きくらげのエスニック雑炊

パクチー香る海老と生きくらげのエスニック雑炊

ナンプラーの旨味がしみこんだ雑炊に、ぷりぷり食感の海老や生きくらげなど、食べ応えのある具材を入れました。薬味の長ねぎがアクセントとなり、さらに生姜が体を内側から温めてくれます。エスニック料理には欠かせない「パクチー」をたっぷりのせてお召し上がりください。



RAKUSAI



2人前



調理時間
20分



野菜
4種

ご準備いただくもの

- 調理器具 フライパン
- 材料 ごま油/水/ごはん
ラー油 (お好みで)



ナンプラーの旨味がしみこんだ雑炊に、ぷりぷり食感の海老や生きくらげなど、食べ応えのある具材を入れました。薬味のねぎはアクセントとなり、さらに生姜が体を内側から温めてくれます。エスニック料理には欠かせない「パクチー」をたっぷりのせてお召し上がりください。

〔材料〕 2人前

- パクチー 1袋
- レモン 1個
- 生きくらげ 1袋
- 薬味ミックス 1袋
(長ねぎ、生姜)
- むき海老 1袋
- パクチー鍋の素 1袋
- フライドオニオン 1袋
- ★ごま油 大さじ1
- ★水 500ml
- ★ごはん 約300g
- ★ラー油 お好みで

※〔★〕はご準備いただくもの



作り方

- 

1 パクチーは水でよく洗い、キッチンバサミで4cmの長さで切ります。(※根元や葉の太い部分は食感が固いため、葉や細い葉のみを使用します。)
- 

2 レモンは水洗いし、6等分のくし切りにします。
- 

3 生きくらげは水洗いし、大きいものは食べやすい大きさに手でちぎります。
- 

4 フライパンにごま油大さじ1を入れて強火にし、①の生きくらげ、むき海老を入れて1分ほど炒めます。
- 

5 水500ml、パクチー鍋の素、ごはん約300gを加え混ぜ合わせます。沸騰したら中火にして3分煮込みます。
- 

6 薬味ミックスを加えて、さっと混ぜ合わせたら火を止めます。
- 

7 器に⑥を盛り付け、①のパクチー、フライドオニオンをのせ、②のレモンを添えて完成です。レモンを絞りながらお召し上がりください。
- 

8 お好みでラー油をかけても◎(※残ったレモンは、お好みで料理に絞ったり、ビールや酎ハイなどのお酒やジュースに入れてお楽しみください。)



■ 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	① ポルトガル風海の幸のトマトリゾーニ ② パクチー香る海老と生きくらげのエスニック雑炊
販売価格	① 2,000 円（税抜） ② 1,280 円（税込）
発売日	2024 年 9 月 23 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～金 10:00～17:00 土 10:00～13:00（日・祝除く））

E-mail：support@rakusai.shop（24 時間受付）