

RAKUSAI 北海道グルメフェア開催！

“黒舞茸と茶えのきの秋鮭アヒージョ”“ 秋野菜と鮭のソテー”

“長芋と秋鮭の山椒バター醤油”10月28日新発売

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、“黒舞茸と茶えのきの秋鮭アヒージョ”“ 秋野菜と鮭のソテー～レモンクリームソース～”“長芋と秋鮭の山椒バター醤油”の3品を10月28日（月）より販売いたします。販売にあわせて、『北海道グルメフェア』を開催いたします。11月30日（土）まで北海道産の対象商品を10%OFFにて販売しております。この機会にぜひ北海道の秋の味覚をお楽しみください。

秋の味覚を贅沢に堪能！



① 黒舞茸と茶えのきの秋鮭アヒージョ

黒舞茸と茶えのきの秋鮭アヒージョ

食感が楽しめる黒舞茸や茶えのき、香り豊かなハーブソルトで絡めた北海道産の秋鮭を、にんにく・オリーブ油・唐辛子で仕上げた、秋を感じられる本格的なアヒージョです。



RAKUSAI

2人前 調理時間 15分 野菜 5種



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/こしょう(お好みで)

食感が楽しめる黒舞茸や茶えのき、香り豊かなハーブソルトで絡めた北海道産の秋鮭を、にんにく・オリーブ油・唐辛子で仕上げた、秋を感じられる本格的なアヒージョです。

〔材料〕2人前

黒舞茸・・・・・・・・・・・・・1袋
茶えのき・・・・・・・・・・・・・1袋
ブロッコリー・・・・・・・・・・・・・1袋
むきんにく(2個)・・・・・・・・・・・・・1袋
唐辛子輪切り・・・・・・・・・・・・・1袋
秋鮭切身・・・・・・・・・・・・・1袋
ハーブソルト・・・・・・・・・・・・・2袋
(下味用1袋/仕上げ用1袋)
★オリーブ油・・・・・・・・・・・・・大さじ6
★こしょう・・・・・・・・・・・・・お好みで
※「★」はご準備いただくもの



作り方



黒舞茸はキッチンペーパー(または乾いた布)で汚れを拭き取り、食べやすい大きさに割きます。



茶えのきもキッチンペーパー(または乾いた布)で汚れを拭き取り、軸を切り落として、食べやすい大きさにほぐします。



秋鮭切身はそれぞれ3等分に切ります。



ボウルに④の秋鮭切身、ブロッコリー、ハーブソルト1袋(下味用)を振りかけて全体に絡めます。



むきにんにくは袋の上から手またはめん棒や包丁の背で潰します。



フライパンにオリーブ油大さじ6を入れて弱火にし、⑤のむきんにくを入れて色づくまで炒めたら、④の材料、唐辛子輪切りを入れ、中火で3分ほど炒めます。



⑥のきのこを加え、さらに3分ほど炒め火を止めます。(※油はねにご注意ください。)



ハーブソルト1袋(仕上げ用)をかけて完成です。お好みでこしょうをかけてお召し上がりください。

② 秋野菜と鮭のソテー～レモンクリームソース～

秋野菜と鮭のソテー～レモンクリームソース～

ホクホクとしたかぼちゃ・さつまいも、食感が楽しいカリフラワーをコクのあるクリーム仕立てのソースで仕上げました。ほんのり効かせたレモンの香りで、最後までさっぱりと秋の味覚をお楽しみいただけます。



RAKUSAI

🍴 2人前 🕒 調理時間 15分 🥬 野菜 3種

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 オリーブ油 / 塩 / こしょう
小麦粉または片栗粉



ホクホクとしたかぼちゃ・さつまいも、食感が楽しいカリフラワーをコクのあるクリーム仕立てのソースで仕上げました。鮭のソテーにほんのりレモンの香りを効かせ、最後までさっぱりと秋の味覚をお楽しみいただけます。

〔材料〕2人前

- 野菜ミックス・・・・・・・・・・ 1袋
(かぼちゃ、さつまいも)
- カリフラワー・・・・・・・・・・ 1袋
- 秋鮭切身・・・・・・・・・・ 1袋
- レモンクリームソース・・・・・・・・ 1袋
- ★オリーブ油・・・・・・・・・・ 大さじ1
- ★塩・・・・・・・・・・ 両面3振り
- ★こしょう・・・・・・・・・・ 両面3振り
- ★小麦粉(または片栗粉)・・ 大さじ1
- ※「★」はご準備いただくもの



作り方



野菜ミックスはさつと水に通したら耐熱皿に入れ、ふんわりとラップをかけて600Wの電子レンジで4分加熱します。一度取り出し、カリフラワーを加え、600Wの電子レンジで1分加熱します。



秋鮭は、キッチンペーパーで余分な水分を拭き取ります。パットや皿にのせ、塩・こしょうを両面に3振りずつかけ、小麦粉(または片栗粉)大さじ1を全体にまぶします。



フライパンにオリーブ油大さじ1を入れ弱火にし、カリフラワー、①の秋鮭を皮目が下になるように入れ、3分焼きます。



③の秋鮭をひっくり返し、①の野菜ミックスを加えます。途中でひっくり返しながらか焼き色が付くまで焼いたら、火を止めて皿に盛り付けます。



フライパンにレモンクリームソースを入れ、再度火をつけて中火で沸かし、温まったら火を止めます。



⑤のレモンクリームソースを④の上からまわしかけて完成です。

③ 長芋と秋鮭の山椒バター醤油

長芋と秋鮭の山椒バター醤油

大ぶりの長芋を皮つきのまま贅沢に使用し、今が旬の秋鮭と一緒にたっぷりのバターでソテーした、食べ応えのある逸品です。こんがり焼き目がついた長芋と秋鮭が、山椒たれによく絡みます。お好みで山椒を振りかけて、ピリッとした辛みと爽やかな香りをお楽しみください。



RAKUSAI

🍴 2人前 🕒 調理時間 15分 🌿 野菜 2種



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 / 塩 / こしょう
 片栗粉または小麦粉

大ぶりの長芋を、皮つきのまま贅沢に使用しました。今が旬の北海道産の秋鮭を、たっぷりのバターでソテーし、こんがり焼き目を付けました。特製の山椒たれに絡め、さらに山椒を振りかけることで香りが良く食べ応えのある一品に仕上げました。

〈材料〉2人前

長芋 …………… 1袋
 小ねぎ …………… 1袋
 秋鮭切身 …………… 1袋
 バター …………… 2個
 山椒たれ …………… 1袋
 山椒 …………… 1袋
 ★オリーブ油 …………… 大さじ1
 ★片栗粉(または小麦粉) …… 大さじ2
 ★塩 …………… 少々
 ★こしょう …………… 少々
 ※「★」はご準備いただくもの



作り方

①



長芋を水洗いして、キッチンペーパーで水気を拭き取ります。両端を薄く取り除き、幅1.5cmの輪切りにします。(※長芋の大きさに応じて、半月切りにしましょう。)

②



秋鮭切身をそれぞれ3等分に切ります。

③



ボウル(またはポリ袋)に①の長芋、②の秋鮭、塩・こしょう少々、片栗粉(または小麦粉)を大さじ2入れ、全体によくまぶします。

④



フライパンにオリーブ油大さじ1とバター2個を入れ弱火にし、③の粉をまぶした長芋と秋鮭を入れ両面3分ずつ焼き色が付くまで焼きます。

⑤



山椒たれを加え、全体に絡めたら火を止め、皿に盛り付けます。小ねぎをちらして完成です。お好みで山椒を振りかけてください。

◆北海道グルメフェア開催！ 10月28日（月）～11月30日（土）

北海道産の素材を使ったミールキット、青果、米、加工品を販売しております。フェア期間中は、対象商品を全品10%OFFで販売します。ぜひこの機会にお買い求めください。

キャンペーン URL : <https://rakusai.shop/shop/pages/hokkaido202410>

【対象商品】北海道産秋鮭を使用したミールキット3品、和田さんのごぼう、今金男爵、熟成メイクイン、岸本さんのお米（ゆめぴりか/ななつぼし）・黒にんにく・にんにくらー油 他



*和田さんのごぼう新物

*今金男爵

*岸本さんのお米

■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・美味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 黒舞茸と茶えのきの秋鮭アヒージョ ② 秋野菜と鮭のソテー～レモンクリームソース～ ③ 長芋と秋鮭の山椒バター醤油
販売価格	① 1,680円（税込） ② 1,680円（税込） ③ 1,680円（税込） *北海道グルメフェア期間中は10%OFFとなります
発売日	2024年10月28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3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)