



報道関係者各位
プレスリリース

2025年2月17日
楽彩株式会社

レジェンド生産者の野菜で作るミールキット

RAKUSAI 2月17日新発売

“森崎さんのクレソンで作る 温しゃぶアジアンスラダ”

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、楽彩がおすすめするレジェンド生産者の野菜で作るミールキットのシリーズとして“森崎さんのクレソンで作る 温しゃぶアジアンスラダ”を2月17日（月）より新発売いたします。土壌づくりからこだわってつくる楽彩レジェンド生産者の野菜をぜひお楽しみください。

森崎さんのクレソンを使用



◆森崎さんのクレソンで作る 温しゃぶアジアンスラダ

森崎さんのクレソンで作る 温しゃぶアジアンスラダ

森崎さんのクレソンは、大ぶりできめ細かく、苦味やえぐみが少なく食べやすいのが特徴です。さわやかな香りのクレソンをはじめとするシャキシャキ食感の野菜6種類と、温かいしゃぶしゃぶを盛り付けて彩り豊かなサラダに仕上げました。中国料理やアジア料理などでよく使用される5種以上のスパイスがブレンドされた「五香粉」が効いた醤油ベースのドレッシングをかけてさっぱりお召し上がりください。



RAKUSAI

🍴 2人前 🕒 調理時間 7分 🥬 野菜 6種

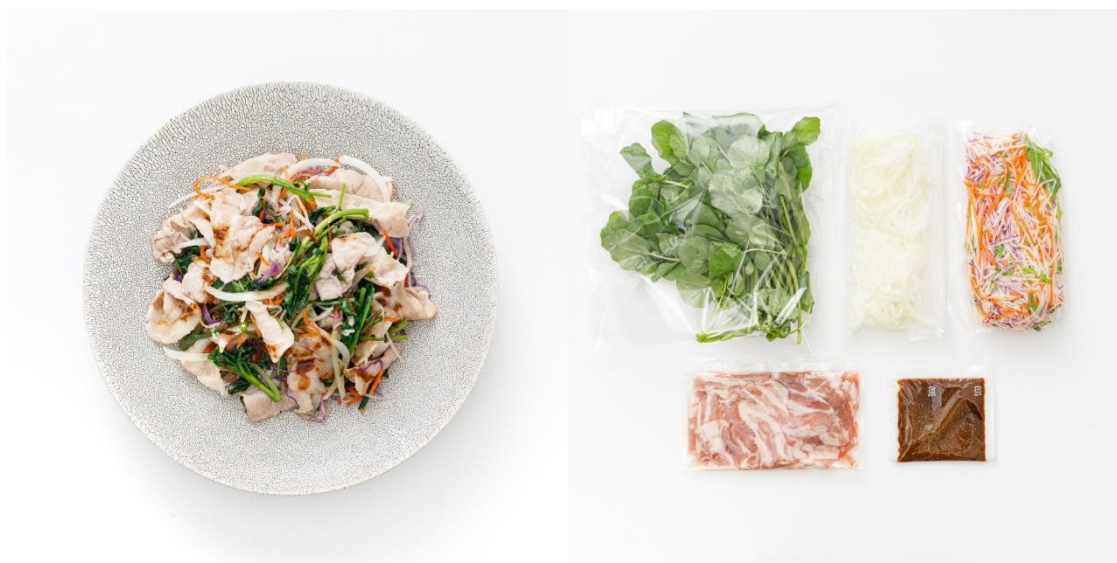


ご準備いただくもの

調理器具 鍋

材料 水

森崎さんのクレソンは、大ぶりで葉がきめ細かく、苦味やえぐみが少なく食べやすいのが特徴です。さわやかな香りのクレソンをはじめとするシャキシャキ食感の野菜6種類と、温かいしゃぶしゃぶを盛り付けて彩り豊かなサラダに仕上げました。中国料理やアジア料理などでよく使用される5種以上のスパイスがブレンドされた「五香粉」が効いた醤油ベースのドレッシングをかけてさっぱりお召し上がりください。

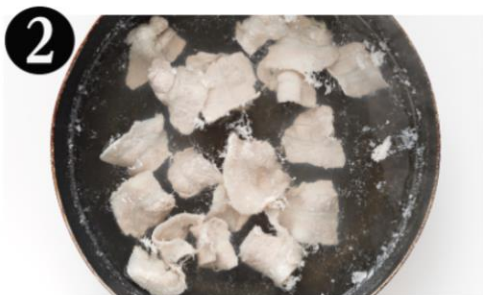


*レシピ

作り方



クレソンは水洗いし、根元を切り落とし、幅4cmに切ります。



鍋に水1000mlを入れ、火にかけます。沸騰したら中火にし、水気を切った豚バラ肉を広げ入れ、豚肉の色が変わるまで1分ほど茹でて火を消します。



②のアクを取り除き、①のクレソン、野菜ミックス、玉ねぎを加え、余熱で30秒ほど全体を混ぜ合わせ、ザルにあげます。



皿に盛り付け、ドレッシングをかけて完成です。

【森崎農園さんのクレソン 広島県】

大ぶり！・芯まで柔らかい・こだわり栽培肥料にもこだわっており、イワシと大豆を低温発酵熟成させた独自開発の培養液を使用しています。芯まで柔らかいため、サラダだけでなくお浸しや鍋など様々な料理に使用できます。





■ 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	森崎さんのクレソンで作る 温しゃぶアジアンサラダ
価格	1,280 円（税込）
発売日	2025 年 2 月 17 日（月） 10 : 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）