

宮崎県産「完熟きんかん」を使用したコラボメニューを2/25(木)発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）は、宮崎県産「完熟きんかん」を使用した宮崎県とのコラボ商品を2月25日（木）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

『旬をすぐに』は、国産食材100%、生産者の顔が見える食材を使用した冷凍食品を製造・販売しています。

この度、宮崎県および宮崎県青果市場連合会とコラボしたメニュー「日本のひなた宮崎の完熟金柑と日向夏果汁ソースがけの唐揚げ」を2月25日（木）より発売いたします。ひなたの恵みに育てられた非常に甘い宮崎県産「完熟きんかん」を使用したメニューです。皮が柔らかくて薄く丸ごと食べられるため、皮つきのまま半分に切って調理しました。オーブンでローストすることで爽やかな甘みを凝縮させ、香り高く仕上げています。さらに、ソースには宮崎県産「日向夏」を丸ごと使用した贅沢な一品です。

当社は、コラボメニューの製造・販売をとおして宮崎県の魅力を全国に広め、宮崎県の農業発展支援を行うとともに事業の発展を図ってまいります。

■商品情報

商品名：日本のひなた宮崎の完熟金柑と日向夏果汁ソースがけの唐揚げ

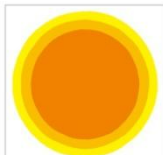
発売日時：2021年2月25日（木）19：30

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/375>

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（195g）あたり

エネルギー	544kcal
たんぱく質	18.9g
脂質	36.1g
炭水化物	32.7g
糖質	29.8g
食物繊維	2.9g
食塩相当量	1.9g



日本の
ひなた
宮崎県

宮崎県産完熟きんかん



全国の生産量の約7割を占め、日本一のきんかん産地の宮崎県。特に、開花から収穫まで210日以上かけて、樹上でゆっくり大切に育てられる「完熟きんかん」は、きんかんとは思えないほど「大きく」「甘く」なります。そのまま、皮ごと、丸かじりすることで、甘さと華やかな香りが口いっぱい広がります。肉や魚との相性も良く、地元では様々な食べ方で親しまれています。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ファンデリー CID事業部コミュニケーションG 首藤 祐太（しゅとう ゆうた）

TEL：0495-71-8901 E-mail：info@fundely.co.jp ■一期一会を楽しもう『旬をすぐに』 <https://shunsugu.jp/>