

## 宮崎県コラボメニュー第2弾 宮崎県産ピーマンの肉詰めを3/4（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「ピーマン」を使用した宮崎県コラボメニューを3月4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%、生産者の顔やこだわりが分か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、宮崎県庁および宮崎県青果市場連合会とのコラボ第2弾メニューとして「日照時間が育む豊富なビタミン 天晴れ宮崎ピーマンの肉詰め」を3月4日（木）より発売いたします。

宮崎県産「ピーマン」は、ひなたの恵みにより色つやが良く、ビタミンが豊富です。えぐみが少なく、張りのある新鮮なピーマンの空洞部分に一つ一つ丁寧に牛豚合いびき肉を詰めて、オーブンでじっくりローストしました。へたの部分も含めてピーマンを丸ごと使用することで、見た目の可愛らしさと、どこから食べてもピーマンと肉の旨みを感じていただけるよう仕上げています。程よい酸味のトマトソースと濃厚なチーズにたっぷり絡めてお召し上がりください。

### ■商品情報

商品名：日照時間が育む豊富なビタミン 天晴れ宮崎ピーマンの肉詰め

発売日時：2021年3月4日（木）19:30

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/381>

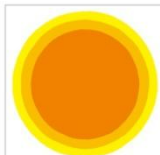
価格：398円（税込）

栄養成分：1食（210g）あたり

エネルギー	357kcal
たんぱく質	18.2g
脂質	21.5g
炭水化物	23.3g
糖質	18.2g
食物繊維	5.1g
食塩相当量	2.2g



### 宮崎県産ピーマン



日本の  
ひなた  
宮崎県



宮崎県では、冬場の日照時間の長さからハウス栽培が盛んで、全国有数の冬春ピーマン産地です。実が艶やかで、へたの縁まで緑色が鮮やかなピーマンは新鮮な証拠。

えぐみが少ないため、ピーマンが苦手な方でも美味しく召し上がっていただけます。ビタミンCが豊富で栄養価が高いため、種やワタも含めて丸ごと召し上がっていただくのがオススメです。

【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](mailto:info@fundely.co.jp) ■一期一会を楽しもう『旬をすぐに』 <https://shunsugu.jp/>