



一期一会を楽しもう

## 宮崎県コラボメニュー第3弾

## 宮崎県産「日向夏」を丸ごと楽しむスイーツを3/11（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「日向夏」を使用した宮崎県コラボメニューを3月11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旬な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のコラボ第3弾メニューとして、宮崎県「日向夏」を丸ごと使用した「爽やか果肉と皮を丸ごと楽しむ 宮崎日向夏の麩んわりトースト」を3月11日（木）より発売いたします。日向夏は、りんごのように薄く外皮をむき、ほんのりした甘みのある白皮と爽やかな酸味のある果肉を一緒に食べることが特徴です。その特徴を生かし、薄くむいた外皮は茹でこぼしてから甘く漬け込み、白皮つきの大きな果肉は焼き色をつけ、白皮と果肉は甘く煮詰めジャムにしました。お麩で作ったフレンチトーストと一緒に召し上がりいただくと、ほのかな苦味と爽やかな甘さをお楽しみいただけます。また、ローストした白皮つきの果肉は、甘みを増した果汁が口いっぱい広がります。

## ■商品情報

商品名：爽やか果肉と皮を丸ごと楽しむ 宮崎日向夏の麩んわりトースト

発売日時：2021年3月11日（木）19：30

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/382>

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（220g）あたり

エネルギー	526kcal
たんぱく質	15.3g
脂質	14.7g
炭水化物	82.6g
糖質	77.6g
食物繊維	5.0g
食塩相当量	0.3g



## 宮崎県産日向夏



日本のひなた宮崎県



日向夏は、宮崎県が原産で生産量日本一を誇る特産物。

果肉と果汁は酸味がありサッパリとした清々しい味で、外皮と果肉の間の白い内果皮（アルベト）はフワフワした食感でほんのりと甘みがあります。この白皮と果肉を一緒に食べることで、他の柑橘にはない、独特の風味を味わうことができます。

外皮もマーマレードにするなど、丸ごと楽しめる果実です。

## 【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 ■一期一会を楽しもう『旬をすぐに』<https://shunsugu.jp/>