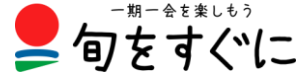




×



甘くて瑞々しい果肉の「高知なす」を使用したコラボメニュー 6/14（月）『旬をすぐに』にて発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）は、高知県産「高知なす」を使用した JA グループ高知「高知の恵み®」とのコラボ商品を6月14日（月）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、JA グループ高知「高知の恵み®」とコラボしたメニュー『甘くて瑞々しい果肉の高知なす 坂本特製ミートグラタンぜよ』を6月14日（月）より発売いたします。温暖な気候で栽培された、皮も果肉もやわらかく、甘く瑞々しい高知県産「高知なす」を使用したメニューです。-70℃で瞬間冷凍することで、彩り鮮やかに、おいしさとお食感を閉じ込めました。ホワイトソースのまろやかさ、ミートソースのコクと旨味、チーズの香ばしさを存分に感じられる一品です。

■商品情報

商品名：旬すぐ『甘くて瑞々しい果肉の高知なす 坂本特製ミートグラタンぜよ』

商品紹介：【旬をすぐに（ショッピングサイト）】<https://shunsugu.jp/item/detail/555>

【旬チューバー】<https://youtu.be/QcgS3zVTl2w>

【旬すぐメニューCHANNEL】https://youtu.be/yZN_C_Z3lNQ

発売日時：2021年6月14日（月）19：00 ※【旬チューバー】でライブ配信を行います。

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（233g）あたり

エネルギー	410kcal
たんぱく質	12.6g
脂質	29.9g
炭水化物	22.0g
糖質	17.8g
食物繊維	4.2g
食塩相当量	1.7g



高知県産高知なす



高知県独自の“エコシステム栽培”という方法で天敵昆虫を使って害虫を駆除したり、ハチを用いた受粉を行うことで、化学合成農薬にできるだけ頼らない、環境にやさしい方法で栽培しています。高知なすは、全国トップクラスの日照時間と温暖な気候を活かし、冬から春にかけて栽培しており、柔らかい皮と甘く瑞々しい果肉が特徴です。和洋中どのお料理にも相性抜群です。

【旬すぐファクトリー2020】生産者 清岡さん紹介動画
https://youtu.be/-gg_FIvVtkio

【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 鈴木 宏崇

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/>