

## 『旬をすぐに』お客様のリクエストで商品化 群馬県の郷土料理「おっきりこみ」を6/19（土）21時に発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）は、お客様のリクエストにお応えして群馬県の郷土料理である「おっきりこみ」をメニュー化し、6月19日（土）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

旬すぐファクトリー2020（埼玉工場）では、メニュー開発、調理、盛り付けなどを行っている社員が、「つくるひとTwitter」などSNSをとおして、お客様と直接コミュニケーションしています。

この度、お客様のリクエストに応え、『旬すぐファンさくらさんの故郷 心に沁みるねえおっきりこみ』を6月19日（土）21時より発売いたします。おっきりこみとは、農林水産省「農山漁村の郷土料理百選」に選定されている郷土料理です。

今回開発した旬すぐのおっきりこみは、幅の広い麺を、旬の国産野菜と一緒に醤油ベースで煮込みました。優しいダシと野菜の旨みをご堪能いただけるのが特長です。また、具材の鶏肉は、岩手県一関市のこがね鶏を丁寧に焼き上げており食感よく美味しさをお楽しみいただけます。

商品化のきっかけをくださった、さくらさんへの感謝と敬意を込めまして、さくらさんのお名前を商品名に入れてさせていただきました。当社では、今後もお客様の声を活かした商品づくりを心がけてまいります。

### ■商品情報

商品名：旬すぐ『旬すぐファンさくらさんの故郷 心に沁みるねえおっきりこみ』

商品紹介：【旬をすぐに（ショッピングサイト）】<https://shunsugu.jp/item/detail/554>

【旬チューバー（ライブ配信）】<https://youtu.be/iPfo6TnliXA>

【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/l7YVgd6yW-8>

発売日時：2021年6月19日（土）21：00

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（383g）あたり

|       |         |
|-------|---------|
| エネルギー | 320kcal |
| たんぱく質 | 13.5g   |
| 脂質    | 8.5g    |
| 炭水化物  | 43.7g   |
| 糖質    | 40.7g   |
| 食物繊維  | 3.0g    |
| 食塩相当量 | 3.2g    |



【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/>