

『旬をすぐに』と宮崎県がコラボ 宮崎県産「カンパチ」と「へべす」使用メニューを10/25より発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐）は、宮崎県産の「カンパチ」と「へべす」を使用した宮崎県とのコラボメニューを10月25日（月）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

この度、宮崎県とコラボしたメニュー『幻の柑橘へべすの味噌だれと 宮崎産カンパチ竜田に拍手喝采』を10月25日（月）より発売いたします。

ブドウの皮の粉末をエサに混ぜて育てた鮮度抜群の「五ヶ瀬ぶどうカンパチ桜舞-AUBE-」を竜田揚げにして、「へべす」の皮と果汁をたっぷり使用したまろやかな酸味と爽やかな香りが楽しめる味噌だれをかけて仕上げました。



■商品情報

商品名：旬すぐ PREMIUM『幻の柑橘へべすの味噌だれと 宮崎産カンパチ竜田に拍手喝采』

発売日時：2021年10月25日（月）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/PVpz1d0efN8>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/707> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/rEspGoB1stM>

価格：498円（税込）

栄養成分：1食（180g）あたり

エネルギー 317kcal

たんぱく質 19.9g

脂質 13.4g

炭水化物 28.2g

糖質 25.0g

食物繊維 3.2g

食塩相当量 2.3g



五ヶ瀬ぶどうカンパチ桜舞-AUBE-

宮崎県延岡市北浦町の漁業会社と五ヶ瀬町にある五ヶ瀬ワイナリーがタッグを組んだフルーツ魚。ワイン製造時に搾汁したブドウの皮をエサに混ぜて養殖しています。ブドウのポリフェノールにより、褐変や鮮度落ちが抑えられ、適度に脂がのった、さっぱりとした味わいです。また、ブドウの皮を有効活用することで、環境に配慮した取組みに繋がっています。

【生産者 小川さん紹介】https://youtu.be/AffZj_ZglPw



へべす（平兵衛酢）

へべすは、宮崎県日向市の特産品。他の香酸かんきつ類と異なる独特の香りと風味を持ち、種子が少ない、果汁が多い、皮が薄いなどの特長があります。まろやかな酸味と爽やかな香りで、肉と魚のどちらとも相性がよく、さらには和洋中すべての料理にマッチするのも魅力。果汁だけでなく、皮も香りがよいので、すりおろして使うなど、丸ごと楽しめる果実です。

【生産者 川崎さん紹介】<https://youtu.be/EkxjCjODBFTk>

【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（すずき ひろたか）

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/>