

出荷量全国一位 高知県産「米茄子」使用 『旬をすぐに』×JAグループ高知コラボ商品を9/22(木)より発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐）は、高知県産「米茄子」を使用した「高知の恵み®」とのコラボ商品を9月22日（木）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

『旬をすぐに』は、おいしさと安全性にこだわり、生産者を特定した国産食材を100%使用した冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JAグループ高知とコラボしたメニュー『土佐からの贈り物 米茄子と豚肉の香酢和え』を9月22日（木）より発売いたします。「高知の恵み®」は、安全・安心で環境に優しい園芸農業への取り組みを表すシンボルマークです。

本メニューは1食で「米茄子」1/2本分をたっぷりお楽しみいただけます。皮は柔らかく実もトロトロで、米茄子の美味しさをそのまま感じられます。芳醇な香りとまろやかな味わいが特徴の香酢タレとの相性も抜群の一品です。



■商品情報

商品名：旬すぐ PREMIUM『土佐からの贈り物 米茄子と豚肉の香酢和え』

発売日時：2022年9月22日（木）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/N5UCmn3FXug>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1058> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/pjXqVb0yGOY>

価格：498円（税込）

栄養成分：1食（210g）あたり

エネルギー	418kcal
たんぱく質	12.4g
脂質	31.8g
炭水化物	21.1g
糖質	16.8g
食物繊維	4.3g
食塩相当量	1.4g



米茄子

高知県は、冬春期のハウス促成栽培と夏秋期の露地・雨よけ栽培の産地をリレーして周年出荷し、日本一の出荷量を誇ります。また、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の駆除など、環境にやさしい方法で栽培をしています。

米茄子は皮がしっかりしているので煮崩れしにくく、油との相性がぴったりです。実は大きくボリューム感があり、柔らかい肉質、果肉のクリーミーさは他の茄子にはない美味しい特徴です。

【生産者 窪内さん紹介】<https://youtu.be/ODOKAWjAlJA>

【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 工場長 管理栄養士 峯岸葉子

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/>