

『旬をすぐに』とJAあきた白神がコラボ しつたげうめえ「白神ねぎ」使用メニューを10/6（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、秋田県産「白神ねぎ」を使用したJAあきた白神とのコラボ商品を10/6（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あきた白神とコラボしたメニュー『白神産の長葱を丸々一本使用 花椒油が香る本格葱麻婆』を10月6日（木）より発売いたします。本メニューはシャキシャキとした歯ごたえで柔らかく、とろけるような味わいのしつたげうめえ※「白神ねぎ」を贅沢に丸々1本使用しており、美味しさを余すことなくご堪能いただけます。白い部分は焼き目をつけてから、じっくり蒸して甘みをしっかりと引き出しました。シビ辛な麻婆あんと絡めていただくと、白神ねぎの甘さを更に強く感じられます。青い部分は白い部分との食感の違いや香りを感じていただけるよう、刻んでから軽く炒めました。ねぎ好きにはたまらない一品です。※秋田弁で「すごく美味しい」

■商品情報

商品名：旬すぐ『白神産の長葱を丸々一本使用 花椒油が香る本格葱麻婆』

発売日時：2022年10月6日（木）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/7v83PQJidgU>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1094> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/aTuC3t-AkBI>

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（183g）あたり

エネルギー	303kcal
たんぱく質	14.5g
脂質	18.7g
炭水化物	19.1g
糖質	15.5g
食物繊維	3.6g
食塩相当量	2.5g



白神ねぎ

JAあきた白神では夏ねぎから雪中ねぎまで、雪国でも長い期間長ねぎの出荷をしています。美味しさの秘訣は徹底した栽培指導と肥培管理です。また、東北特有の昼夜の寒暖差と日本海から吹き付ける寒風により、身が締まった甘みの強い白神ねぎが出来ます。

白神ねぎは薬味として生食でお召し上がりいただくこともおすすめですが、焼いたり煮たりと火を通すことで、更に柔らかくなり、甘みが増すのが特徴です。

【生産者 高橋さん紹介】<https://youtu.be/JskNhto0gpA>

【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/>