

## 「京都茄子」と「京おくら」を使用した JA 京都中央コラボ商品を 10/14（金）より『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）は、京都府産「京都茄子」と「京おくら」を使用した JA 京都中央とのコラボ商品を 10/14（金）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る旬の食材だけでなく、伝統野菜や希少性の高い食材を使用し、国産食材 100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA 京都中央とのコラボメニュー『とろっと瑞々しい京都茄子と ねっとり京おくらの辛口キーマ』を 10月14日（金）より発売いたします。本メニューは、果肉が柔らかく薄皮の「京都茄子」と粘りが強い「京おくら」を使用したキーマカレーです。和食のイメージの強い京野菜をインドカレーと掛け合わせました。「京都茄子」のとろっとした口当たりと「京おくら」のねっとりとした食感がスパイシーなカレーとともに味わえる一品です。

### ■商品情報

商品名：旬すぐ『とろっと瑞々しい京都茄子と ねっとり京おくらの辛口キーマ』

発売日時：2022年10月14日（金）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/R2y0IM7yJhw>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1115> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/-oRyqxBUpsY>

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（198g）あたり

エネルギー	280kcal
たんぱく質	9.8g
脂質	16.8g
炭水化物	24.0g
糖質	17.0g
食物繊維	7.0g
食塩相当量	1.7g



京おくら

堆肥による土づくりと適正な施肥により、健全な作物作りを行っています。収穫から出荷までの時間が短いため、鮮度が良い状態でお届けしています。京おくらは特有の歯ごたえと粘り、クセのない味が特徴です。食物繊維が豊富に含まれているため、健康野菜としても人気があります。サラダや和え物、天ぷら、煮物など幅広い調理におすすめです。

【生産者 黒川さん紹介】<https://youtu.be/6Conyf7ZiWg>



京都茄子

京都盆地特有の気候を生かして粘土質の肥沃な水田ほ場で、側枝一果取り栽培を行っています。1本の枝で1つの実を栽培することによって肥大スピードを早めることができます。

京都茄子は果肉が柔らかく、果皮は薄くつやがあるのが特徴です。漬物の仕上がりは抜群に良く、その他にも煮る、蒸す、揚げる、炒める等どんな料理にも合います。

【生産者 仲谷さん紹介】[https://youtu.be/9ru\\_TNtUPg4](https://youtu.be/9ru_TNtUPg4)

【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/>