

日本唯一の種菌(M52号菌)で栽培した愛別産「ジャンボ舞茸」使用 JA 上川中央コラボ商品を 10/25 (火) 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、日本唯一の産地である北海道愛別産の「ジャンボ舞茸」を使用した JA 上川中央とのコラボメニュー第2弾を 10/25 (火) 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に加え、全国の特産物を使用し、国産食材 100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA 上川中央とコラボしたメニュー第2弾として『きのこの里あいべつの旨み堪能 舞茸香る味噌煮込みハンバーグ』を 10月25日(火)より発売いたします。本メニューは日本で唯一、JA 上川中央でのみ扱っている M52 号菌種で栽培した「ジャンボ舞茸」を使用しています。1株 500g 以上ある舞茸を食べやすいサイズに割いてからオーブンでグリルし、手ごねハンバーグに添えました。きのこの旨味と共に、コリコリとした舞茸の食感がアクセントになっています。

■商品情報

商品名：旬すぐ PREMIUM『きのこの里あいべつの旨み堪能 舞茸香る味噌煮込みハンバーグ』

発売日時：2022年10月25日(火) 19:00 【ライブ配信】<https://youtu.be/hQsjcKyOWzI>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1105> 【旬すぐメニューCHANNEL】https://youtu.be/x_nA341ZlOM

価格：498円(税込)

栄養成分：1食(173g)あたり

エネルギー	365kcal
たんぱく質	20.4g
脂質	21.3g
炭水化物	23.0g
糖質	18.2g
食物繊維	4.8g
食塩相当量	2.5g



ジャンボ舞茸

北海道上川郡愛別では、栽培が難しいと言われている種菌(M52号菌)を使っています。この種菌を使用した舞茸は、日本で唯一、JA 上川中央だけが取り扱っております。舞茸は培地で8割方決まってしまうので、常に試行錯誤しながらより良いきのこをつくるよう努力しています。愛別産の舞茸は、とても食べ応えがあり、コリコリとした食感が特長です。香りが高く、茎の部分の歯ごたえがしっかりとしています。淡泊な味のため、どんな料理にもなじむことができます。

【生産者 宮本さん紹介】<https://youtu.be/bNOLL0kc-kw>

【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/>