

## 甘みがあり柔らかく粘りが強い「京おくら」を使用した JA 京都中央とのコラボ商品を 8/1 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、京都市伏見区産「京おくら」を使用した JA 京都中央とのコラボ商品を 8/1（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『京の夏を粘り強さで味わう 夏バテ知らずの麻婆夏野菜豆腐』を 8月 1日（火）より発売いたします。本メニューは、今が旬で夏の京都盆地特有の気候風土を活かして栽培された京都府産「京おくら」を使用した商品です。粘りが強く新鮮な京おくらを、トウモロコシ・パプリカ・なすなどの野菜や厚揚げと共に麻婆餡とあわせました。夏野菜が色鮮やかで、噛みしめると口の中に広がる京おくらの粘り気が食欲をそそります。

### ■商品情報

商品名：旬すぐ SUPER PREMIUM『京の夏を粘り強さで味わう 夏バテ知らずの麻婆夏野菜豆腐』

発売日時：2023年8月1日（火）19：00 【ライブ配信】[https://youtube.com/live/PTtWv4k\\_0lc](https://youtube.com/live/PTtWv4k_0lc)

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1462> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/EIU6EfrPLvg>

価格：598円（税込）

栄養成分：1食（278g）あたり

エネルギー	274kcal
たんぱく質	9.4g
脂質	14.6g
炭水化物	27.3g
糖質	21.1g
食物繊維	6.2g
食塩相当量	2.1g



京おくら



家村さん

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。

京おくらは通常のおくらより甘みがあり、柔らかく粘りが強いところが特徴です。食物繊維、ビタミン A やビタミン B1 などのビタミン、カリウムやカルシウムなどのミネラル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 家村さん紹介】[https://youtu.be/ODTIsR\\_P5-w](https://youtu.be/ODTIsR_P5-w)

【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](mailto:info@fundely.co.jp) ■一期一会を楽しもう『旬をすぐに』<https://shunsugu.jp/>