

一関市産「なす」と花巻市産「ピーマン」を使用 JA全農いわてとのコラボ商品を8/29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、岩手県産「なす」と「ピーマン」を使用した JA 全農いわてとのコラボ商品を 8/29（火）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

『旬をすぐに』は安心・安全にこだわり、国産 100%かつ生産者を特定できる食材を使用した冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA 全農いわてとのコラボメニュー『茄子とピーマンがどっさり 岩手からの贈り物 ^{ルーベシヨウチエズ}肉片焼茄子』を 8月 29 日（火）より発売いたします。本メニューは、加熱するととろけるような食感が味わえる「くろべえ」という品種のなすと品種改良により苦みが少なく食べやすくなったピーマンを使用しています。

彩りと食感を良くするため、なすは素揚げ、ピーマンは軽くボイルしました。しっかりと味を染み込ませた豚肉と一緒に、中華餡をかけ一体感を出しています。素材の美味しさを活かしたシンプルなお料理です。

■商品情報

商品名：旬すぐ SUPER PREMIUM『茄子とピーマンがどっさり 岩手からの贈り物 ^{ルーベシヨウチエズ}肉片焼茄子』

発売日時：2023年8月29日（火）19：00 【ライブ配信】https://youtube.com/live/uSCiZD_r0oM

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1461> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/cZrV3gp3Gek>

価格：598円（税込）

栄養成分：1食（253g）あたり

エネルギー	239kcal
たんぱく質	7.9g
脂質	14.5g
炭水化物	19.8g
糖質	15.0g
食物繊維	4.8g
食塩相当量	2.5g



高橋さん

一関市と平泉町は東北でも有数のなすの産地です。気温が上がらないため、果実の水分が多い早朝に収穫することで、みずみずしいなすが出荷されます。なすの果面はとても傷つきやすいため、丁寧に収穫しています。

油との相性が抜群で、炒め物や揚げ物など色々な料理で美味しくお召し上がりいただけます。

【生産者 高橋新輝さん紹介】<https://youtu.be/n1S36dm30Hs>



照井さん

JA いわて花巻管内では年間約 1,260 t のピーマンを出荷しており、管内で最も出荷量の多い野菜です。若手生産者の参入が多く、産地として勢いのある品目です。栽培時はピーマンの樹勢を適正に維持するため整枝作業に重点を置き、SNS グループでピーマンの状況等情報交換しながら栽培を進めています。品種改良された近年のピーマンは苦みが少ないことが特長です。

【生産者 照井健二さん紹介】<https://youtu.be/Zui4e-Kdb0g>

【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/>