

## 寒暖差で旨みを凝縮した「ブロッコリー」を使用 JA 長野八ヶ岳とのコラボ商品を 8/31 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、長野県南佐久郡川上村産「ブロッコリー」を使用した JA 長野八ヶ岳とのコラボ商品を 8/31（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収穫量の多い旬の食材を使用し、国産 100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA 長野八ヶ岳とのコラボメニュー『太陽に一番近いブロッコリーと ハーブ香る若鶏の唐揚げ』を 8月 31 日（木）より発売いたします。本メニューは、八ヶ岳の東麓に広がる標高 850m 以上、年間平均気温 8℃前後の冷涼な内陸気候の中で栽培された瑞々しい「ブロッコリー」を使用した商品です。ブロッコリーを使った新しい食べ方の提案として、ハーブを効かせた若鶏の唐揚げにかける特製葱ダレに、細かく刻んだブロッコリーを加えました。これからも旬をすぐには発想を変えたワクワクするアイデアメニューをお届けしてまいります。

### ■商品情報

商品名：旬すぐ SUPER PREMIUM『太陽に一番近いブロッコリーと ハーブ香る若鶏の唐揚げ』

発売日時：2023年8月31日（木）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/OaCM52dMSaU>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1505> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/XoxLcBF8soQ>

価格：598円（税込）

栄養成分：1食（208g）あたり

エネルギー	471kcal
たんぱく質	32.3g
脂質	26.9g
炭水化物	25.2g
糖質	19.4g
食物繊維	5.8g
食塩相当量	2.4g



ブロッコリー



由井さん

元々レタスを中心とした出荷を行っていましたが、ブロッコリーの需要が拡大したことにより、数年前よりブロッコリーに転作しました。最初は様々な苦労がありましたが、今では品質の良いブロッコリーを安定して出荷できるようになりました。

JA 長野八ヶ岳のブロッコリーは、朝晩の冷え込みによって甘みと旨味が凝縮されるところが特長です。また、ビタミンCは野菜の中で含有率がトップクラスなため、免疫力アップが期待できます。和洋中どの料理にも合う、健康的で万能な食材です。

【生産者 由井さん紹介】<https://youtu.be/cQxJD69wHHA>

【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/>