

埼玉県本庄市産ブロッコリー「菜色美人」を使用した JA 埼玉ひびきのとのコラボ商品を1/23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、埼玉県本庄市産「ブロッコリー」を使用した JA 埼玉ひびきのとのコラボ商品を1/23（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ため、旬すぐファクトリー2020の近隣で育てられた旬の食材を積極的に使用し、国産100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA 埼玉ひびきのとのコラボメニュー『菜色美人の緑黄色野菜を味わう ブロッコリーとイカの洋風炒め』を1月23日（火）より発売いたします。本メニューは旬すぐファクトリー2020がある本庄市で育った甘みのある「ブロッコリー」を使用しています。素材本来の旨味を感じていただけるよう優しい味付けに仕上げました。また、ブロッコリーの茎は刻んでアーリオ・オーリオソースに使用しています。

これからも『旬をすぐに』はCO₂排出量を抑え、物流コストを低減し、鮮度の良い食材を使用してまいります。

■商品情報

商品名：旬すぐ PREMIUM『菜色美人の緑黄色野菜を味わう ブロッコリーとイカの洋風炒め』

発売日時：2024年1月23日（火）19：00 【ライブ配信】<https://youtube.com/live/XBtjl5hQgIc>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1595> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/ummVij-Kric>

価格：498円（税込）

栄養成分：1食（183g）あたり

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 168kcal |
| たんぱく質 | 11.5g |
| 脂質 | 10.3g |
| 炭水化物 | 10.9g |
| 糖質 | 4.5g |
| 食物繊維 | 6.4g |
| 食塩相当量 | 1.9g |



ブロッコリー



塩原さん

利根川流域は肥沃な土壌のため、栽培に適しています。土づくりにこだわり化学肥料を控え、有機肥料を多く使用した栽培に取り組んでいます。

JA 埼玉ひびきの管内のブロッコリーは花蕾だけでなく茎まで食べられ、他産地よりも甘みがあるのが特長です。野菜嫌いのお子様でも美味しくお召し上がりいただけます。

【生産者 塩原さん紹介】<https://youtu.be/99qoXW8p8z0>

【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

■国産ハイブランド冷食『旬をすぐに』 <https://shunsugu.jp/>