

富山県産はとむぎとメルヘン米（コシヒカリ）を使用した JAいなばとのコラボ商品を2/9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、富山県産の「はとむぎ」と「メルヘン米」を使用したJAいなばとのコラボ商品を2/9（金）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

『旬をすぐに』は、生産者さんを応援するため、国産食材を100%使用したユニークな冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JAいなばとのコラボメニュー『SuperFood はとむぎ和風あん と 富山県メルヘン米入りコロツケ』を2月9日（金）より発売いたします。本メニューは、たんぱく質やビタミンB₂を精白米の約2倍含む※富山県が生産量全国1位の「はとむぎ」と、粘りと香りが特長のメルヘンのまち小矢部市にちなんだ「メルヘン米」を使用しています。和風出汁と鰹節で味付けしたご飯に旬を加えてから衣をつけて揚げ、はとむぎ入りの和風餡と合わせた新感覚ライスコロツケです。メルヘン米のもちっと感や、はとむぎのプチプチ食感をお楽しみいただけるボリューム満点のメニューです。

※「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」準拠 食品解説つき八訂準拠ビジュアル食品成分表「はとむぎ 精白粒」と「精白米 うち米」を同量比較

■商品情報

商品名：旬すぐ『SuperFood はとむぎ和風あん と 富山県メルヘン米入りコロツケ』

発売日時：2024年2月9日（金）19：00 【ライブ配信】<https://www.youtube.com/live/YSu9Mqm0FPA>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1613> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/HjQppfJf0-4>

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（288g）あたり

エネルギー	456kcal
たんぱく質	11.1g
脂質	14.2g
炭水化物	68.2g
糖質	65.1g
食物繊維	3.1g
食塩相当量	1.7g



はとむぎ



中山さん

栽培講習会や意見交換会を実施し、品質の向上に努めています。また、栽培記録簿を作成するなど、品質管理を徹底しています。はとむぎは、たんぱく質やビタミンB₂が豊富で、茹でるともちもちした食感や甘みを楽しめます。

【生産者 中山さん紹介】<https://youtu.be/Fy-LmJlrCG4>



メルヘン米



高藤さん

美しい空気と水に恵まれた小矢部市と高岡市福岡町で栽培するメルヘン米は、粘りと香り、つやが特長です。また、選定された肥料を使用し、農薬の使用成分数を制限するなど、安心・安全にもこだわっています。

【生産者 高藤さん紹介】https://youtu.be/VZ9S_EQ6oGo

【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/>