

長い歴史と伝統が誇る京野菜「花菜」と「京はたけ菜」を使用した JA 京都中央とのコラボ商品を 2/29（木）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、京都府産「花菜」と「京はたけ菜」を使用した JA 京都中央とのコラボ商品を 2/29（木）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

『旬をすぐに』は、全国のブランド食材を贅沢に使用した国産食材 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『ほろ苦い花菜が運ぶ京都の風 柚子香る鶏肉と京野菜の治部煮』を 2月 29 日（木）に発売いたします。本メニューは、心地よい歯ごたえとほろ苦さを楽しめる「花菜」と、アクが少なく爽やかな味わいの「京はたけ菜」を使用しています。鶏肉としいたけの旨味が溶け込んだやさしい味わいの出汁にとろみを付け、「花菜」や「京はたけ菜」とよく絡むよう仕上げました。ほんのり香る柚子がアクセントになっています。

■商品情報

商品名：旬すぐ『ほろ苦い花菜が運ぶ京都の風 柚子香る鶏肉と京野菜の治部煮』

発売日時：2024年2月29日（木）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/sPTB-tV7Bgc>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1629> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/A1A3AmpHm2s>

価格：398 円（税込）

栄養成分：1 食（183g）あたり

エネルギー	123kcal
たんぱく質	12.6g
脂質	3.3g
炭水化物	9.8g
糖質	8.1g
食物繊維	1.7g
食塩相当量	1.5g



花菜



森田さん

花菜は、伏見寒咲きなたねの蕾を食用にしたもので、心地よい歯ごたえとほろ苦い独特の風味が特長です。京都盆地特有の厳しい寒さと底冷えの中で栽培されるため、うま味が濃縮されています。β-カロテン、ビタミンCが豊富で、免疫力の向上や、貧血予防にも効果的です。からし和えやお吸い物、天ぷら等で美味しくお召し上がりいただけます。

【生産者 森田さん紹介】<https://youtu.be/c7aTpf58oY>



京はたけ菜



岡田さん

京はたけ菜は、βカロテンや各種ビタミン、カルシウムが豊富で、アクの少ない爽やかな味わいが特長です。特に、京都盆地特有の寒さが厳しく、底冷えする1月下旬から2月末頃はうま味と甘みが増します。また、葉に厚みがあり、茎は太すぎず、薄い緑色をしているものが良いとされています。からし和えが定番ですが、お浸しや炒め物もおすすです。

【生産者 岡田さん紹介】<https://youtu.be/Ens4674hS-E>

【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/>