

「JA 長野八ヶ岳」とのコラボ商品 国産ハイブランド冷食『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、長野県川上村産「白菜」を使用した JA 長野八ヶ岳とのコラボメニューを10/24（木）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

『旬をすぐに』は、-70℃の瞬間凍結で旬の美味しさを閉じ込めた国産食材 100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA 長野八ヶ岳とコラボしたメニュー『八ヶ岳高原で甘みが増した白菜 豚こま肉のトロトロうま煮』を10月24日（木）より発売いたします。本メニューは冷涼な高原で育った、柔らかく甘みの強い長野県川上村産の「白菜」をふんだんに使用しています。外側のやわらかい葉はだしの効いた煮汁が染みており、中心に近い甘みが強い部分はシャキシャキとした食感が楽しめます。甘辛い餡は、豚肉や春雨との相性が抜群で、食べるとホッとする優しい味わいです。添えられたゆずの爽やかな香りも楽しめる一品です。

■商品情報

商品名：旬すぐ『八ヶ岳高原で甘みが増した白菜 豚こま肉のトロトロうま煮』

発売日時：2024年10月24日（木）19：00 【ライブ配信】<https://youtube.com/live/XiHCAHxvoIA>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1753> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/Si4kQV1R47o>

価格：498円（税込）

栄養成分：1食（303g）あたり

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 258kcal |
| たんぱく質 | 14.9g |
| 脂質 | 10.3g |
| 炭水化物 | 23.8g |
| 糖質 | 22.2g |
| 食物繊維 | 1.6g |
| 食塩相当量 | 2.5g |



白菜

秋冬に収穫される白菜は、朝晩の冷え込みが強くなると甘みや旨みが凝縮されます。JA 長野八ヶ岳は冷涼な高原が広がっているため、昼と夜の寒暖差が平地より激しくなる特性を生かし、白菜の栽培を行っています。また霜が降りると一段と柔らかさと甘みを増すのが特徴です。

白菜は鍋や汁物、漬物など様々な調理方法が可能のため、料理の幅も広がる食材です。

【生産者 由井さん紹介】<https://youtu.be/LdPKlnEw1c>

【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/>