

## NTTアグリテクノロジーの IoT/AI を活用したしいたけと 『旬をすぐに』のコラボ商品を 12/26(木)発売

株式会社ファンデリー(代表取締役 阿部公祐 以下、当社)は、株式会社NTTアグリテクノロジー(代表取締役社長 酒井大雅 以下、NTTアグリテクノロジー)の規格外野菜を使用したコラボ商品を開発し、12月26日(木)より『旬をすぐに』ECの他、NTT中央研修センタにて発売いたします。

当社は、おいしさと安全性にこだわった国産食材 100%の冷凍食品『旬をすぐに』を製造・販売しております。この度、N T T アグリテクノロジーの規格外しいたけを使用したコラボ商品を 12 月 26 日(木)に発売します。本商品は、しいたけの旨みを味わっていただけるよう、玉ねぎやさつまいも、じゃがいもと一緒に煮込み、濃厚なポタージュに仕上げました。大きめに切ったしいたけをトッピングしておりますので、ゴロっと肉厚な食感もお楽しみいただけます。 E C サイトの他、N T T 中央研修センタでの販売も行います。

今後も、NTT アグリテクノロジーの IoT/AI を活用した農産物と、規格外野菜をおいしくメニュー化する当社の商品開発力を掛け合わせ、食品ロスの削減や『旬をすぐに』の販売拡大を展開してまいります。

## ■商品情報

商 品 名:旬すぐ SUPER PREMIUM『ゴロっと肉厚、感じる歯応え マカロニ入り椎茸のポタージュ』

発 売 日:2024年12月26日(木) 【ライブ配信】発売日の19:00スタートhttps://youtu.be/S-Ev85p9rVI

商品紹介:https://shunsugu.jp/item/detail/1767 【旬すぐメニューCHANNEL】https://youtu.be/M8YbuDf9AP4

価格:598円(税込)

栄養成分:1食(268g)あたり

エネルギー 341kcal たんぱく質 11.3g 脂質 11.5g 炭水化物 51.3g 糖質 45.0g 食物繊維 6.3g 食塩相当量 1.7g









椎茸

山本 泰雅さん

圃場にはセンサーが完備され、温湿度を 24 時間徹底管理することができます。ベストなタイミングを見極め手摘みで収穫することにより、肉厚な椎茸が出来上がります。また、適切な温湿度管理により、菌床椎茸の中でも味が濃く味わい深くなっています。

【生産者 山本 泰雅さん紹介】https://youtu.be/brJpFaC3Epg

【本件に関するお問い合わせ】

**株式会社ファンデリー** 経営企画室 小栗和浩 TEL: 03-6741-5880 E-mail: info@fundely.co.jp

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