

JAグループ高知「高知の恵み[®]」土佐甘とうを使用したコラボメニュー 10/19(火)『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、高知県産「土佐甘とう」を使用した JA グループ高知「高知の恵み[®]」とのコラボ商品を 10月19日(火)より『旬をすぐに』にて発売いたします。

『旬をすぐに』は、安心安全をお約束するため、全ての使用食材の生産者を特定し、国産100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JAグループ高知「土佐甘とう」とコラボしたメニュー『圧巻！高知の恵みが凝縮された ほろ苦土佐甘とうの豚バラ巻き』を10月19日(火)より発売いたします。味にクセがなく、肉厚でやわらかい果肉の「土佐甘とう」を使用したメニューです。1食で「土佐甘とう」3本分をたっぷりお楽しみいただけます。豚バラ肉で巻いて香ばしく焼き上げ、香りの良い焼き浸しに仕上げました。

■商品情報

商品名：旬すぐ PREMIUM『圧巻！高知の恵みが凝縮された ほろ苦土佐甘とうの豚バラ巻き』

商品紹介：【旬をすぐに（ショッピングサイト）】<https://shunsugu.jp/item/detail/733>

【旬チューバー】<https://youtu.be/m7QVYpYfJjE>

【旬すぐメニューCHANNEL】https://youtu.be/j7j6J_WJl8Y

発売日時：2021年10月19日(火)19:00 ※【旬チューバー】でライブ配信を行います。

価格：498円(税込)

栄養成分：1食(198g)あたり

エネルギー	352kcal
たんぱく質	13.2g
脂質	27.5g
炭水化物	10.0g
糖質	5.8g
食物繊維	4.2g
食塩相当量	1.7g



土佐甘とう



高知県独自の“エコシステム栽培”という方法で天敵昆虫を使って害虫を駆除したり、ハチを用いた受粉を行うことで、化学合成農薬にできるだけ頼らない、環境にやさしい方法で栽培しています。

土佐甘とうは、ピーマンのようなつやつやとした緑色の見た目と、肉厚で柔らかな果肉が特徴です。味にクセがなく、名前の通りほんのり甘く優しい味わいで、肉や野菜など他の食材や油とも相性がぴったりです。

【旬すぐファクトリー2020】生産者 山岡さん紹介動画
<https://youtu.be/8h4VoQmK5NU>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ファンデリー CID事業部コミュニケーションG 鈴木 宏崇

TEL:0495-71-8901 E-mail:info@fundely.co.jp ■一期一会を楽しもう『旬をすぐに』<https://shunsugu.jp/>