

『旬をすぐに』とJAグループ高知がコラボ 高知県産「土佐甘とう」使用メニューを9/14（水）より発売

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「高知の恵み®」とのコラボ商品を9月14日（水）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

『旬をすぐに』は、おいしさと安全性にこだわり、生産者を特定した国産食材を100%使用した冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JAグループ高知とコラボしたメニュー『つややか高知が誇る甘とう美人 焼つくねと甘長唐辛子の油味噌』を9月14日（水）より発売いたします。「高知の恵み®」は、安全・安心で環境に優しい園芸農業への取り組みを表すシンボルマークです。

本メニューは味にクセがなく、肉厚でやわらかい果肉「土佐甘とう」を使用しています。鴨肉を使った焼つくねに高知県産土佐甘とうの油味噌を添えました。油や味噌と相性の良い土佐甘とうは辛みも少なく豊かな風味をお楽しみいただけます。



■商品情報

商品名：旬すぐ『つややか高知が誇る甘とう美人 焼つくねと甘長唐辛子の油味噌』

発売日時：2022年9月14日（水）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/TsHQHSpqcDk>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1059> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/XeogIcyBaI0>

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（168g）あたり

エネルギー	388kcal
たんぱく質	18.2g
脂質	25.9g
炭水化物	18.0g
糖質	14.6g
食物繊維	3.4g
食塩相当量	1.9g



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。

【生産者 山岡さん紹介】<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 工場長 管理栄養士 峯岸葉子

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/>