

長年おいしさを追求したブランド食材「大山ブロッコリー」使用 JA 鳥取西部とのコラボ商品を6/8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、鳥取県西伯郡大山町産「大山ブロッコリー」を使用したJA 鳥取西部とのコラボ商品を6/8（木）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を重視し、生産者のこだわりが詰まった新鮮で高品質な食材を使用して、国産食材100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA 鳥取西部とのコラボメニュー『草木も眠る丑三つ時に収穫 大山ブロッコリーの饅饨^{うどん} Pasta』を6月8日（木）より発売いたします。本メニューは大山町で栽培方法や管理手法の研究を重ねながら50年以上栽培されている歴史あるブランド食材の「大山ブロッコリー」を使用しています。大山ブロッコリーは、エグミが少なく、やわらかくて食味の良いところが特長です。トマトの爽やかな酸味と玉ねぎの甘み、ひき肉のうま味が効いたミートソースと組み合わせることで、大きくカットしたブロッコリーの甘みを一層引き立てています。また、ブロッコリーのボリュームに負けないよう、コシのあるうどんを使用することでバランスよく仕上げました。

■商品情報

商品名：旬すぐ SUPER PREMIUM『草木も眠る丑三つ時に収穫 大山ブロッコリーの饅饨^{うどん} Pasta』

発売日時：2023年6月8日（木）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/0tBQn9dsBv4>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1391> 【旬すぐメニューCHANNEL】https://youtu.be/XqICaeiHI_c

価格：598円（税込）

栄養成分：1食（288g）あたり

エネルギー	440kcal
たんぱく質	18.1g
脂質	20.5g
炭水化物	42.5g
糖質	36.7g
食物繊維	5.8g
食塩相当量	2.6g



大山ブロッコリー

大山ブロッコリーは昼夜の寒暖差が大きい環境下と鳥取県西部にある大山山麓の肥沃で水はけのよい黒ぼく土で栽培されます。産地ブランドを守っていくため、日々管理を徹底しながら、高品質出荷に取り組んでいます。また、新鮮さを保つため、植物の呼吸が緩やかな気温の低い時間帯にひとつひとつ丁寧に収穫しています。味にクセがなく、肉や野菜など他の食材や油との相性も良いので、色々な調理法で美味しく食べられます。

【生産者 高見さん紹介】<https://youtu.be/QphY0DdfWqo>

【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/>