



## 『旬をすぐに』と JA 全農長野がコラボ 長野県産「エリンギ」使用メニューを 12/7（火）より発売

株式会社ファンデリー（代表取締役阿部公祐）は、長野県産の「エリンギ」を使用した JA 全農長野とのコラボ商品を 12月7日（火）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 全農長野エリンギを使用したコラボメニュー『日本の屋根を突破うまみ青天井 長野県産エリンギのアヒージョ』を 12月7日（火）より発売いたします。日本の屋根とは、長野県にある飛騨山脈、木曾山脈、赤石山脈を表しており、その高い山々を超える勢いのある旨みを感じて欲しいメニューです。長野県産エリンギは肉質が緻密でアワビのような歯ごたえが特徴です。コリコリとした食感を楽しんでいただけるよう大きくカットし、オリーブオイルとニンニクでじっくりと煮込みました。隠し味にこんぶだしを使用し、旨みを存分に味わっていただけるよう仕上げています。

### ■商品情報

商品名：旬すぐ『日本の屋根を突破うまみ青天井 長野県産エリンギのアヒージョ』

発売日時：2021年12月7日（火）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/IH9kfeSuLnA>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/747> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/pjaX2hzuXmk>

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（200g）あたり

エネルギー	731kcal
たんぱく質	7.3g
脂質	75.0g
炭水化物	15.0g
糖質	7.5g
食物繊維	7.5g
食塩相当量	3.0g



長野県はエリンギの全国生産量1位※を誇り、きのこの生産が盛んです。エリンギは、コリコリとした歯ごたえと旨み、そして臭みがなく噛んだ時の甘みが特徴です。高品質なきのこを届けられるよう、生育から収穫、包装まで一貫した設備で研究体制の整った JA 種菌センターから種菌の提供を受け栽培しています。衛生管理と温度・湿度管理の徹底による高品質なエリンギを提供できるように丹精込めて作っています。

【生産者 山崎さん紹介】<https://youtu.be/tEXts6Wmjkk>

※ 農林水産省 令和2年特用林産物生産統計調査結果

【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 管理栄養士 高井 早織

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