



『旬をすぐに』と JA 全農長野がコラボ 長野県産きのこ使用メニューを12/16（木）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「えのきたけ」「ぶなしめじ」を使用した JA 全農長野とのコラボ商品を12月16日（木）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

この度、JA 全農長野きのこを使用した第2弾コラボメニュー『長野産きのこクリームで雪化粧 旨み積もった W ハンバーグ連峰』を12月16日（木）より発売いたします。長野県の雄大な自然をイメージして、粗挽き肉の手ごねハンバーグを連峰に、きのこクリームで降り積もった雪を表現しました。クリームソースは、長野県産えのきたけの旨みと、長野県産ぶなしめじのハリのある食感を楽しむことができます。

■商品情報

商品名：旬すぐ PREMIUM『長野産きのこクリームで雪化粧 旨み積もった W ハンバーグ連峰』

発売日時：2021年12月16日（木）11：30 【ライブ配信 19：00】<https://youtu.be/OpesH1I3Jz8>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/748> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/mCG5buuL5-I>

価格：498円（税込）

栄養成分：1食（248g）あたり

エネルギー	474kcal
たんぱく質	24.8g
脂質	28.7g
炭水化物	29.1g
糖質	24.9g
食物繊維	4.2g
食塩相当量	2.1g



【えのきたけ】 生産者 原さん https://youtu.be/_MDfA7FDhT8

シャキシャキした食感と甘味が特長です。とてもデリケートなきのこのため、芽出しから収穫まで、温度や湿度、光や風など、こまやかな調整を必ず目で確認しながら行っています。農薬を使用せずに栽培している分、施設内の衛生管理は特に徹底しています。



【ぶなしめじ】 生産者 柳原さん <https://youtu.be/N6CHeaUUhIk>

長野県は、ぶなしめじ人工栽培の発祥地。肉質は弾力性に富み、歯ごたえが良く食感に優れています。味にクセがないため、和洋中を問わず、幅広い料理でお楽しみいただけます。土台となる培地（オガコ）は熟成期間や栄養源にこだわり、味や風味の向上を目指しています。

【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 ■一期一会を楽しもう『旬をすぐに』<https://shunsugu.jp/>