



×



『旬をすぐに』と JA 全農長野がコラボ 長野県産「なめこ」使用メニューを 12/23 (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「なめこ」を使用した JA 全農長野とのコラボ商品を 12月23日（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 全農長野きのこを使用した第3弾コラボメニュー『長野産なめこの優しさに包まれ 故郷に思い馳せる鮭ハラス竜田』を 12月23日（木）より発売いたします。鮭のハラスを竜田揚げにして、なめこの旨みととろみをきかせた醤油餡をたっぷりかけました。醤油餡のだしが染み込んだ鮭ハラス竜田となめこのツルンとした食感を味わっていただけます。

■商品情報

商品名：旬すぐ『長野産なめこの優しさに包まれ 故郷に思い馳せる鮭ハラス竜田』

発売日時：2021年12月23日（木）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/8Z4cYQY1DU8>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/749> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/ShZJF0vrcUE>

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（239g）あたり

エネルギー	330kcal
たんぱく質	25.3g
脂質	18.4g
炭水化物	15.0g
糖質	11.2g
食物繊維	3.8g
食塩相当量	2.1g



【なめこ生産者 桃沢さん <https://youtu.be/5jrTvWaiIcg>】

長野県は気候、地形、降水量、日照時間など、農業生産を支える自然条件に恵まれた県です。おいしく、安心安全なきのこを栽培するため、培地に用いる原料木材（広葉樹）が国産材であることを表示する「どんぐりマーク」を取得しています。

なめこは長野県で古くから栽培され、ツルンとした口あたりの良さと又メリが特長のきのこ。又メリはペクチンと呼ばれる水溶性食物繊維などが主な成分で、汁物や和え物によく合います。

【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/>