

『旬をすぐに』と宮崎県がコラボ 高鍋町「ひまわりキャベツ」使用メニューを2/16より発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐）は、宮崎県高鍋町のブランド「ひまわりキャベツ」を使用した宮崎県とのコラボメニューを2月16日（水）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

この度、宮崎県とコラボしたメニュー『ひまわりの恵みで甘み最高潮 焼きロールキャベツで笑顔満開』を2月16日（水）より発売いたします。

甘みの強い「ひまわりキャベツ」は、宮崎の太陽の光をたっぷり浴びたひまわりを緑肥にして育ったキャベツです。茹でたキャベツで1つずつ丁寧に手巻きしてロールキャベツを作り、一度蒸してからパルメザンチーズを振ってオーブンで焼き上げました。酸味と甘みのバランスが良いトマトソースと一緒に召し上がっていただくと「ひまわりキャベツ」の甘みと旨みを最大限に感じていただけます。



■商品情報

商品名：旬すぐ PREMIUM『ひまわりの恵みで甘み最高潮 焼きロールキャベツで笑顔満開』

発売日時：2022年2月16日（水）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/HdIzgnW20A>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/873> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/JrMaXK6gWyA>

価格：498円（税込）

栄養成分：1食（200g）あたり

エネルギー	377kcal
たんぱく質	22.0g
脂質	23.3g
炭水化物	19.1g
糖質	15.4g
食物繊維	3.7g
食塩相当量	2.0g



ひまわりキャベツ

宮崎県高鍋町は、海岸沿いの温暖で日当たりと水はけが良く、宮崎県一を誇るキャベツの産地です。2010年に口蹄疫が流行した影響で畑に牛や豚の肥料が使えなくなったことから、繊維物の有機物として土を元気にする効果があるひまわりを植える取り組みを始めました。その結果、以前よりも肉厚で甘みの強いおいしいキャベツができるようになり、新しいブランド「ひまわりキャベツ」として人気が高まっています。

また、いつでも太陽を向いて元気な花を咲かせるひまわりは、町民を元気にさせ、観光名所にもなっています。

【生産者 前田さん紹介】<https://youtu.be/GARtSWrM3zc>

【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/>