

北海道愛別産「ジャンボ舞茸」を使用した JA 上川中央コラボ商品を 10/17（月）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、北海道愛別産「ジャンボ舞茸」を使用した JA 上川中央とのコラボ商品を 10/17（月）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る旬の食材だけでなく、希少性の高い食材を使用し、国産食材 100% の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA 上川中央とコラボしたメニュー『芳醇な香りと至上の食感に驚愕 愛別町産ジャンボ舞茸ステーキ』を 10月17日（月）より発売いたします。本メニューは香りが高く、歯切れの良い食感が特長で、1株 500g 以上ある「ジャンボ舞茸」を使用しています。焼くことで香ばしさが増し、旨味がぎゅっと詰まった味わいになりました。肉の旨味が溶け込んだチーズホワイトミートソースとの相性抜群の一品です。

■商品情報

商品名：旬すぐ PREMIUM『芳醇な香りと至上の食感に驚愕 愛別町産ジャンボ舞茸ステーキ』

発売日時：2022年10月17日（月）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/mGjNG4Sm328>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1085> 【旬すぐメニューCHANNEL】https://youtu.be/BBG4z_jxqqk

価格：498円（税込）

栄養成分：1食（223g）あたり

エネルギー	316kcal
たんぱく質	13.8g
脂質	22.1g
炭水化物	20.3g
糖質	14.2g
食物繊維	6.1g
食塩相当量	2.3g



ジャンボ舞茸

北海道上川郡愛別町では、栽培が難しいと言われている種菌（M52号菌）を使っています。この種菌を使用した舞茸は、日本で唯一、JA 上川中央だけが取り扱っております。舞茸は培地で8割方決まってしまうので、常に試行錯誤しながらより良いきのこをつくるよう努力しています。

愛別町産の舞茸は香りが高く、茎の部分の歯ごたえがしっかりとしているため、とても食べ応えがあり、コリコリとした食感が特徴です。また淡泊な味のため、どんな料理にもなじむことができます。

【生産者 宮本さん紹介】<https://youtu.be/bNOLL0kc-kw>

【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/>