

長野県川上村産「白菜」を使用した JA 長野八ヶ岳コラボ商品を 11/1(火)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、長野県川上村産「白菜」を使用した JA 長野八ヶ岳とのコラボメニューを 11/1（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る収穫量の多い旬の食材を使用し、国産 100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA 長野八ヶ岳とコラボしたメニュー『八ヶ岳から愛をこめて たっぷり白菜と豚肉の塩煮込み』を 11月1日（火）より発売いたします。本メニューは冷涼な高原で育った、柔らかく甘みの強い長野県川上村産の「白菜」をふんだんに使用し、じっくり蒸して甘みを極限まで引き出しました。豚肉の旨みが白菜にしみ込んでいるのもおすすめのポイントです。

■商品情報

商品名：旬すぐ『八ヶ岳から愛をこめて たっぷり白菜と豚肉の塩煮込み』

発売日時：2022年11月1日（火）19：00 【ライブ配信】https://youtu.be/w-7UzwlZg_M

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1118> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/isQfOWS7wNo>

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（308g）あたり

エネルギー	247kcal
たんぱく質	7.2g
脂質	16.6g
炭水化物	16.3g
糖質	14.2g
食物繊維	2.1g
食塩相当量	2.1g



白菜

秋冬に収穫される白菜は、朝晩の冷え込みが強くなると甘みや旨みが凝縮されます。JA 長野八ヶ岳は冷涼な高原が広がっているため、昼と夜の寒暖差が平地より激しくなる特性を生かし、白菜の栽培を行っています。また霜が降りると一段と柔らかさと甘みを増すのが特徴です。

白菜は鍋や汁物、漬物など様々な調理方法が可能のため、料理の幅も広がる食材です。

【生産者 由井さん紹介】<https://youtu.be/LdPKlnWEw1c>

【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/>