

## 「JA伊勢」コラボ商品を12/8（木）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、三重県度会郡玉城町産「えびす南瓜」を使用したJA伊勢とのコラボメニューを12/8（木）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

この度、JA伊勢とコラボした「えびす南瓜」を使用した、ほうとう2種を12月8日（木）より発売いたします。えびす南瓜の旨み・甘みが汁にしっかりと溶け出し、麺や具材にしみ込んでいます。上に大ぶりに切ったえびす南瓜をのせ、ホクホクとした食感もお楽しみいただけます。南瓜の甘みを感じる商品と、ピリ辛（1辛）の2タイプをご用意しました。お好みに合わせてお召し上がりください。

## ■商品情報

発売日時：2022年12月8日（木）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/QMKdyEJACaw>

価格：各398円（税込）



商品名：『一口食べてニッコリ えびす南瓜の激うまほうとう』

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1117>

【メニューCHANNEL】[https://youtu.be/Q8Pbm\\_lLD2I](https://youtu.be/Q8Pbm_lLD2I)

栄養成分：1食（363g）あたり

エネルギー	376kcal
たんぱく質	11.4g
脂質	13.3g
炭水化物	51.7g
糖質	46.1g
食物繊維	5.6g
食塩相当量	3.0g



商品名：『一口食べてニッコリ えびす南瓜のピリ辛ほうとう』

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1116>

【メニューCHANNEL】<https://youtu.be/VdtTgaAkoFw>

1食（353g）あたり

エネルギー	377kcal
たんぱく質	11.2g
脂質	13.2g
炭水化物	52.4g
糖質	46.9g
食物繊維	5.5g
食塩相当量	2.8g



えびす南瓜

土づくりを怠ると収穫量と品質に影響が出るため、日々堆肥の施用に注意しています。また収穫後、キュアリング（乾燥）を十分に行うことで、追熟され甘みが増します。

えびす南瓜は煮炊きすることで、ホクホク感が強くなるのが特長です。伊勢平野で栽培され、他産地に負けない南瓜をぜひご賞味ください。

【生産者 下村さん紹介】<https://youtu.be/331LFAd0cdk>

【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](mailto:info@fundely.co.jp) ■一期一会を楽しもう『旬をすぐに』<https://shunsugu.jp/>