

# チーズを増量し丁寧に手包みしたひまわりキャベツの「ロールキャベツ」 『旬をすぐに』殿堂メニュー第3号 1/31（火）発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐）が運営する『旬をすぐに』は、殿堂メニュー第3号を1/31（火）発売いたします。

『旬をすぐに』は国産食材100%、生産者の顔が見える食材を使用、健康被害の恐れのある80種類の添加物を使用しないハイブランドな冷凍食品を製造・販売しています。

お客様のレビュー評価が特に高く、再販のリクエストが多いメニューを殿堂メニューとして発売しています。殿堂入りの第3号は、『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』です。

「ひまわりキャベツ」とは、宮崎県高鍋町で育てられているキャベツです。ひまわりを緑肥作物として圃場にすき込むことで、肉厚で甘みの強いおいしいキャベツになります。

本メニューは上州牛と極選豚の合挽肉を1つひとつ丁寧に「ひまわりキャベツ」で包みました。前作より増量したチーズのコクも存分にお楽しみいただけます。酸味と甘みのバランスが良いトマトソースと一緒にお召し上がりいただくと「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：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：2023年1月31日（火）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/OSTp7imbFm0>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1225> 【旬すぐメニュー-CHANNEL】<https://youtu.be/30Ndm7WNsc4>

価格：498円

栄養成分：1食（200g）あたり

エネルギー	399kcal
たんぱく質	23.7g
脂質	24.4g
炭水化物	20.8g
糖質	16.9g
食物繊維	3.9g
食塩相当量	2.2g



ひまわりキャベツ

宮崎県高鍋町は、海岸沿いに位置し温暖な気候のエリアです。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となっています。2010年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 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/>