

京の伝統野菜「花菜」と「京はたけ菜」を使用した JA 京都中央コラボ商品を3/9（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、京都府産「花菜」と「京はたけ菜」を使用した JA 京都中央とのコラボ商品を3/9（木）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、伝統野菜や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 京都中央とのコラボメニュー『ほろ苦さが大人のたしなみ 京野菜と肉団子の春雨煮込み』を3月9日（木）より発売いたします。本メニューは、やわらかくほろ苦い「花菜」と優しい甘みの「京はたけ菜」を使用した、春の訪れを感じられる商品です。和食のイメージの強い京野菜を中華料理と掛け合わせました。ごぼうを加えた大きめの鶏肉団子2個とのど越しのよい春雨とともに、新緑の爽やかさをお楽しみいただける一品です。

■商品情報

商品名：旬すぐ『ほろ苦さが大人のたしなみ 京野菜と肉団子の春雨煮込み』

発売日時：2023年3月9日（木）19：00 【ライブ配信】https://youtu.be/X_B_u42FSnw

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1255> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/v9EajSp60Hg>

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（253g）あたり

エネルギー	270kcal
たんぱく質	15.2g
脂質	12.7g
炭水化物	21.6g
糖質	19.5g
食物繊維	2.1g
食塩相当量	2.3g



花菜



花菜は、京都盆地特有の寒さと底冷えする 11 月下旬から 3 月末頃まで収穫されます。霜が降りるとうま味が引き出され、心地よい歯ごたえとほろ苦い独特の風味を楽しめます。蕾は苦みが少なくやわらかいため、お子さまにもおいしく召し上がりいただけます。からし和えやお吸い物、天ぷらなどにも適します。

【生産者 森田さん紹介】https://youtu.be/g3bqoTDCy_o



京はたけ菜



京はたけ菜は、β-カロテンや各種ビタミン、ミネラルが豊富なアブラナ科の菜類です。特に、京都盆地特有の寒さが一層厳しくなる 1 月下旬から 2 月末頃までが、うま味と甘みが増し、おいしくなります。アクが少ないことが特長で、葉は厚みがあり、茎は太すぎず薄緑色の方がおいしいです。からし和えが定番ですが、お浸しや炒め物にも適しています。

【生産者 岡田さん紹介】<https://youtu.be/Ens4674hS-E>

【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/>