

『旬をすぐに』殿堂メニュー第4号 宮城県気仙沼産「真鱈フライの卵とじ」3/14（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4号を3/14（火）発売いたします。

『旬をすぐに』は国産食材を100%使用することで、国内の生産者を応援するとともに地産地消を推進しています。また、健康被害の恐れのある80種類の添加物を使用しないことで、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4号は、『しっとりうっとり絹の白身 ゆず香る真鱈フライの卵とじ』です。

本メニューは宮城県気仙沼産の真鱈をフライにして、昆布と鰹の旨味が効いた甘辛い割下の卵とじにしました。商品名の通り、絹のように柔らかくふっくらとした白身魚を味わうことができます。小松菜と玉ねぎはシャキッとした食感を残すことで、鱈のやわらかな食感との違いを感じるとともに、爽やかな柚子の香りもお楽しみいただけます。

■商品情報

商品名：しっとりうっとり絹の白身 ゆず香る真鱈フライの卵とじ

発売日時：2023年3月14日（火）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/JJ1180dQ3tc>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1278> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/g7cpVJo6ZYk>

価格：498円

栄養成分：1食（258g）あたり

エネルギー	337kcal
たんぱく質	24.1g
脂質	13.5g
炭水化物	27.6g
糖質	25.5g
食物繊維	2.1g
食塩相当量	2.4g



【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/>