

# ハウス栽培で甘さをギュッと濃縮した「春にんじん」を使用 JA 板野郡とのコラボ商品を6/6(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、春季の生産量が全国第1位の徳島県板野郡板野町産「春にんじん」を使用した JA 板野郡とのコラボ商品を6/6（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り、全国各地の旬の特産物を使用した国産食材100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA 板野郡とのコラボメニュー『徳島で越冬し蓄えた特別な甘み 春にんじんの濃厚ハンバーグ』を6月6日（火）より発売いたします。本メニューは徳島県北部を流れる吉野川の豊かな水と肥沃な土壌、瀬戸内の温暖な気候を生かし、トンネルハウス栽培された「春にんじん」を使用しています。トンネルハウス栽培とは畝をビニールでトンネル状に覆って栽培する方法です。温度調整がしやすく、雨風の当たらない乾燥したトンネルハウスの中で栽培しているため、柔らかく、甘みが濃縮しています。ハンバーグのタネに混ぜ込んだ粗みじんのにんじんと、ベーコンのうま味が効いた濃厚なにんじんポタージュソースで「春にんじん」のおいしさを存分にお楽しみいただける一品です。

## ■商品情報

商品名：旬すぐ SUPER PREMIUM『徳島で越冬し蓄えた特別な甘み 春にんじんの濃厚ハンバーグ』

発売日時：2023年6月6日（火）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/iaVzKN3PkWA>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1390> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/F81YeAPbyoo>

価格：598円（税込）

栄養成分：1食（253g）あたり

エネルギー	414kcal
たんぱく質	24.7g
脂質	24.5g
炭水化物	22.6g
糖質	19.6g
食物繊維	3.0g
食塩相当量	2.8g



春にんじん

徳島県の「春にんじん」は、トンネルハウスの中で水分の少ない状態で冬を越え、長い時間をかけて大きくなるため、甘く皮が薄いにんじんであることが特長です。また、品質の良いにんじんができるように土づくりにこだわっています。生産期間中は、トンネルハウス内の温度管理やにんじんにストレスがかからない環境づくりに気を付けています。

「柔らかく、甘く、みずみずしい」春にんじんは、スティックサラダや100%にんじんジュースなど生のままお召し上がりいただくのもおすすめです。

【生産者 生田さん紹介】<https://youtu.be/63qvh8-Ic3E>

【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/>