

『旬をすぐに』殿堂メニュー第6号を6/27（火）発売 JA高知県コラボ「高知なすのミートグラタン」

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、JA高知県とコラボした「高知なす」を使ったメニューを殿堂入り第6号として6/27（火）発売いたします。

『旬をすぐに』は国産食材を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82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6号は、JA高知県とのコラボした『甘くて瑞々しい果肉の高知なす 坂本特製ミートグラタンぜよ』です。

本メニューは高知県産のなすを素揚げにしてから瞬間冷凍して、彩りを鮮やかなまま保ち、美味しさと食感をそのまま閉じ込めました。ホワイトソースのまろやかさとミートソースのコクや旨味、チーズの香ばしさとともに、瑞々しくジューシーな高知なすを存分にお楽しみいただける一品です。

■商品情報

商品名：甘くて瑞々しい果肉の高知なす 坂本特製ミートグラタンぜよ

発売日時：2023年6月27日（火）19：00 【ライブ配信】<https://youtube.com/live/-Ccb0t8G4PA>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1424> 【旬すぐメニューCHANNEL】https://youtu.be/yZN_C_Z3lNQ

価格：498円

栄養成分：1食（288g）あたり

エネルギー	446kcal
たんぱく質	13.8g
脂質	32.6g
炭水化物	23.6g
糖質	19.2g
食物繊維	4.4g
食塩相当量	1.9g



高知なす

高知県独自の“エコシステム栽培”という方法で天敵昆虫を使って害虫を駆除したり、ハチを用いた受粉を行うことで、化学合成農薬にできるだけ頼らない、環境にやさしい方法で栽培しています。高知なすは、全国トップクラスの日照時間と温暖な気候を活かし、冬から春にかけて栽培しています。皮まで柔らかく、実がぎっしり詰まった本当に美味しいなすですので、和洋中どのお料理にも相性抜群です。

【生産者 清岡さん】https://youtu.be/-gg_FIvWkio

【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/>