

旨みのある美味しい長芋「とかち太郎」を使用した JA 幕別町とのコラボ商品を7/4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、北海道中川郡幕別町産「長芋」を使用した JA 幕別町とのコラボ商品を7/4（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る旬の食材だけでなく、その土地ならではの食材を使用し、国産食材100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA 幕別町とのコラボメニュー『一大産地の革命児とかち太郎 ホクホク長芋の牛肉味噌餡かけ』を7月4日（火）より発売いたします。本メニューは、2019年から北海道十勝地方広域で栽培が開始された長芋の新品種「とかち太郎」を使用した商品です。この長芋を皮付きのまま油で揚げて、コクのある牛肉の味噌餡かけに仕上げました。生とは違う長芋の美味しさを堪能できます。

■商品情報

商品名：旬すぐ SUPER PREMIUM 『一大産地の革命児とかち太郎 ホクホク長芋の牛肉味噌餡かけ』

発売日時：2023年7月4日（火）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/mMiSSDDUzAo>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1396> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/LOPOWs0g1CU>

価格：598円（税込）

栄養成分：1食（223g）あたり

エネルギー	429kcal
たんぱく質	14.0g
脂質	25.6g
炭水化物	32.4g
糖質	30.2g
食物繊維	2.2g
食塩相当量	1.7g



長芋



舩屋さん

幕別町は隣接する帯広市と日本一を争うほどの長芋の一大産地です。朝晩の寒暖差と長芋に適した豊かな土、そして生産者の栽培管理でしっかりとした旨みのある美味しい長芋になります。この長芋をJAの貯蔵施設で、徹底した温度管理、品質管理を行い、貯蔵・選果・出荷しているため、鮮度の高い長芋をお届けできます。幕別町の長芋は乾燥率を高めることで、えぐ味や青臭さがなく、味が特長です。味にクセがないため、他の食材や油との相性も良く、様々な調理方法で美味しく食べられます。

【生産者 舩屋さん紹介】https://youtu.be/PUI4qhZ_b2c

【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/>