

JA高知県とのコラボ「土佐甘とうの豚バラ巻き」 『旬をすぐに』殿堂メニュー第7号を7/5（水）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、JA高知県とコラボした「土佐甘とう」を使ったメニューを殿堂入り第7号として7/5（水）に発売いたします。

『旬をすぐに』は新鮮な旬の国産食材を使用し、素材の美味しさを生かした国産ハイブランド冷凍食品を製造・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7号は、JA高知県とコラボした『圧巻！高知の恵みが凝縮された ほろ苦土佐甘とうの豚バラ巻き』です。

本メニューは、高知県産の土佐甘とうに1本ずつ豚バラ肉を巻いて香ばしく焼いた後、香りの良い焼き浸しに仕上げました。出汁に少量のんにくを使用することでコクと風味を引き出しています。土佐甘とうの肉厚で柔らかくジューシーな食感と、ほんのり甘く優しい味わいを生かした一品です。

■商品情報

商品名：圧巻！高知の恵みが凝縮された ほろ苦土佐甘とうの豚バラ巻き

発売日時：2023年7月5日（水）19：00 【ライブ配信】https://youtu.be/z361i6EJ_d8

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1422> 【旬すぐメニューCHANNEL】https://youtu.be/j7j6J_WJl8Y

価格：598円

栄養成分：1食（203g）あたり

エネルギー	336kcal
たんぱく質	13.2g
脂質	25.5g
炭水化物	10.0g
糖質	5.9g
食物繊維	4.1g
食塩相当量	1.6g



山岡伸一さん

土佐甘とうは、ピーマンのようなツヤツヤとした緑色の見た目と肉厚で柔らかい果肉が特長です。天敵昆虫を使って害虫の駆除を行うことで、農薬を極力使用せず、安心安全な甘とう作りにこだわっています。苦みや青臭さがほとんどなく、ほんのり甘く優しい味わいのため、お子様にも安心してお召し上がりいただけます。また、味にクセがないため、肉や野菜など他の食材や油との相性も良く、丸ごと煮たり焼いたり色々な調理法でお楽しみいただけます。

【生産者 山岡伸一さん】<https://youtu.be/8h4VoQmK5NU>

【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/>