

十勝地方の寒暖差で育った瑞々しい大根を使用 JA 幕別町とのコラボ商品を9/26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の大根を使用した JA 幕別町とのコラボ商品を9/26（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を食材だけでなく、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『幕別町から特別調理 味しみ大根と肉味噌あんかけ』を9月26日（火）より発売いたします。本メニューは、十勝地方の寒暖差の中で育った、甘く瑞々しい「大根」を使用した商品です。じっくりと煮込まれ、中まで味が染みた大根に甜麺醤ベースで味付けをした肉味噌を絡めました。口に入れると大根から優しいお出汁が広がる一品です。

■商品情報

商品名：旬すぐ PREMIUM『幕別町から特別調理 味しみ大根と肉味噌あんかけ』

発売日時：2023年9月26日（火）19：00 【ライブ配信】https://youtu.be/UBUrS_kjTr0

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1517> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/QZ7ReoEtmrI>

価格：498円（税込）

栄養成分：1食（308g）あたり

エネルギー	480kcal
たんぱく質	28.3g
脂質	24.0g
炭水化物	38.5g
糖質	31.5g
食物繊維	7.0g
食塩相当量	3.0g



大根



谷内さん

家業が農家ということもあり、将来農家戸数が減少するだろうと考えていたため、「自分がやらなければ」という思いから就農しました。JA 幕別町の大根は、北海道十勝地方の寒暖差と、私たち生産者が日々観察し、気持ちを込めて生産されています。大根は新鮮さを保つため、早朝より収穫を開始します。JA 選果場に於いても、真空予冷、徹底した温度管理を行い、瑞々しい大根のままお届けしています。

また、大根の根の部分には、ジアスターゼやカタラーゼ、オキシダーゼなどの消化酵素が含まれており、胃腸のはたらきを整える作用があります。大根は様々な用途に使い、食卓に欠かせない食材だと思いますので、今後とも消費者に美味しく食べていただけるよう生産を続けていきたいです。

【生産者 谷内さん紹介】<https://youtu.be/D2ipgfCCsyY>

【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/>