

北の大地の栄養をたっぷり吸収した甘みの強い男爵いもを使用 JAびえいとのコラボ商品を9/28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、北海道上川郡美瑛町産「男爵いも」を使用したJAびえいとのコラボ商品を9/28（木）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旬の美味しい食材を使用し、国産100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JAびえいとのコラボメニュー3種を9月28日（木）より発売いたします。本メニューはいずれも、北海道美瑛町の名産である「男爵いも」を使用した商品です。美瑛町の大地から栄養をたっぷり吸収したじゃがいもを半割や乱切りで大きくカットし、「男爵いも」のホクホクとした食感や甘みをお楽しみいただける商品に仕上げました。これからも『旬をすぐに』は食材の美味しさを活かしたアイデアメニューをお届けしてまいります。

■商品情報

発売日時：2023年9月28日（木）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/Jt3J3o34iUk>

価 格：498円（税込）

商 品 名：旬すぐ PREMIUM『美瑛産のほくほくポテトフライ 上州牛のカレーソースがけ』

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1511> 【メニューCHANNEL】<https://youtu.be/OH2Jz0UIEAK>

栄養成分：1食（298g）あたり

エネルギー	548kcal
たんぱく質	10.8g
脂質	35.2g
炭水化物	47.2g
糖質	43.1g
食物繊維	4.1g
食塩相当量	1.8g



商 品 名：旬すぐ PREMIUM『旨みたっぷり美瑛産揚げ男爵の 4種のきのこ濃厚味噌仕立て』

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1513> 【メニューCHANNEL】<https://youtu.be/cueMy1xs1rI>

栄養成分：1食（298g）あたり

エネルギー	425kcal
たんぱく質	9.2g
脂質	22.3g
炭水化物	49.8g
糖質	43.2g
食物繊維	6.6g
食塩相当量	1.6g



商品名：旬すぐ PREMIUM『ふんわり蒸してカリッと揚げた 美瑛が誇る半割男爵のWソース』

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1519> 【メニューCHANNEL】<https://youtu.be/1ztiBHWLg6c>

栄養成分：1食（248g）あたり

エネルギー	536kcal
たんぱく質	13.9g
脂質	31.9g
炭水化物	47.1g
糖質	42.9g
食物繊維	4.2g
食塩相当量	1.4g



男爵いも



舟山さん

父親が農業を営んでおり、会社員として一度は就職しましたが、地元を離れてみて農業の魅力に改めて気がつき就農しました。美瑛町の名産であったことや、周りから「土地柄美味しい男爵いもが栽培できる」と言われたことがきっかけで、男爵いもの栽培を始めました。

JAびえいの男爵いもは、日中と朝晩の寒暖差により、男爵いもが光合成を促進し、生成されたデンプン等のエネルギーが効率よく蓄えられるため、ホクホクで甘みの強い男爵いもに育ちます。また、ビタミンCが豊富で、デンプンに覆われているため、加熱しても壊れないところが特長です。

【生産者 舟山さん紹介】<https://youtu.be/uwQJ7ulMCak>

【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

■国産ハイブランド冷食『旬をすぐに』 <https://shunsugu.jp/>