

大雪山の伏流水で育てられたななつぼしを使用 JA 東神楽とのコラボ商品を 11/2 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、北海道上川郡東神楽町産「ななつぼし」を使用した JA 東神楽とのコラボ商品を 11/2（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った食材を使用し、国産 100%の冷凍食品を製造・販売しています。この度、JA 東神楽とのコラボメニュー「東神楽町に輝く七つの星 大雪山の恵で光る粒ななつぼし」を 11月2日（木）より発売いたします。本メニューは、大雪山の伏流水によって育てられた特A米「ななつぼし」を使用した商品です。甘みと粘りのバランスが良いのが特長です。粒感に定評ある「ななつぼし」の魅力を引き出すため、硬めに炊き上げました。今後も『旬をすぐに』は食材の美味しさを活かした商品をお届けしてまいります。

■商品情報

商品名：旬すぐごはん『東神楽町に輝く七つの星 大雪山の恵で光る粒ななつぼし』

発売日時：2023年11月2日（木）19：00 【ライブ配信】<https://youtube.com/live/ir58hf5qZj8>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1554>

価格：198円（税込）

栄養成分：1食（220g）あたり

エネルギー	370kcal
たんぱく質	5.5g
脂質	0.7g
炭水化物	81.6g
糖質	80.9g
食物繊維	0.7g
食塩相当量	0.0g



<JA 東神楽>

北海道のほぼ中心部で、北海道最大の山脈である大雪山の麓に位置する豊かな自然に恵まれた地区です。大雪山から注がれる伏流水を用いて、水田・野菜・畑作物・畜産など多くの農畜産物を生産・供給しています。安心・安全な農畜産物を消費者へお届けできるよう、生産者と共に鋭意研鑽しています。



米



小足さん

小足さんは JA 東神楽クリーンライス研究会の会長です。安心・安全なお米を消費者に届けられるよう、農薬により種子を消毒するのではなく、お湯で殺菌する温湯消毒を導入し、減農薬に努めています。「ななつぼし」は、JA 東神楽で最も作付けされている品種で、日本穀物検定協会主催「米の食味ランキング」で最高評価の「特A」を獲得しています。ほどよい甘みと粘りで、あっさりとお召し上がりいただけます。

【生産者紹介】<https://youtu.be/TARdUIgdBMQ>

【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/>