

## 愛媛の「愛」あるブランド産品「絹かわなす」を使用した JA えひめ未来コラボ商品を 11/4(金)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、愛媛県西条市産「絹かわなす」を使用した JA えひめ未来とのコラボ商品を 11/4（金）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、伝統野菜やブランド食材を使用し、国産食材 100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA えひめ未来とコラボしたメニュー『名水で育ち受け継がれる伝統 絹かわなすチーズキーマカレー』を 11月4日（金）より発売いたします。本メニューは、愛媛の「愛」あるブランド産品に認定されている「絹かわなす」を使用しています。絹かわなすは、絹のように薄くてなめらかな果皮と白くて柔らかくアクや種がほとんどない果肉が特長です。瑞々しい甘さを堪能できるように大きくカットして、スパイスの効いたキーマカレーと濃厚なチーズソースを組み合わせた一品です。

### ■商品情報

商品名：旬すぐ PREMIUM『名水で育ち受け継がれる伝統 絹かわなすチーズキーマカレー』

発売日時：2022年11月4日（金）19：00 【ライブ配信】<https://youtu.be/NTCKudjwkEc>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1148> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/8wFtMKU-wfY>

価格：498円（税込）

栄養成分：1食（238g）あたり

エネルギー	425kcal
たんぱく質	16.4g
脂質	30.7g
炭水化物	21.5g
糖質	15.5g
食物繊維	6.0g
食塩相当量	1.6g



絹かわなす

石鎚山を源とする名水百選にも選ばれた「うちめき水」を使い、西条の温暖な気候と質の良い水、肥沃な土地で、立地・気候条件を活かした栽培に取り組んでいます。

絹かわなすは皮が薄く、絹のように柔らかい果皮と果肉が特長です。クセもなく、生で食べるとリンゴのようにフルーティーで甘みを感じます。煮崩れしにくいので煮物、焼き物、揚げ物など、様々な調理法でおいしくお召し上がりいただけます。

【生産者 国田さん紹介】<https://youtu.be/3VAKWAXRVG4>

【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/>