

NTT東日本グループのNTTアグリテクノロジーと協業開始 最先端農業ハウスで収穫した規格外のトマトを商品化 『旬をすぐに』の卸売販売もスタート

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）は、株式会社NTTアグリテクノロジー（代表取締役社長 酒井大雅 以下、NTTアグリテクノロジー）の規格外のトマトを調理しコラボ商品を開発し、3月26日（火）より『旬をすぐに』ECの他、スマートストア（NTT東日本 本社ビル内）やNTT中央研修センターにて発売いたします。

当社は、おいしさと安全性にこだわった国産食材100%の国産ハイブランド冷食『旬をすぐに』を製造販売しております。

この度、NTTアグリテクノロジーと協業を開始いたします。NTTアグリテクノロジーが納品した規格外の野菜を使用して、当社の埼玉工場にてコラボ商品を製造し、「旬をすぐに」ECサイトの他、スマートストア（NTT東日本 本社ビル内）やNTT中央研修センターにて販売を行います。

また、当社よりNTTアグリテクノロジーへ『旬をすぐに』の卸売販売もスタートいたします。

コラボ商品の第一弾は、トマトの甘みと酸味がたっぷり味わえる2メニューです。

『冷食の常識を覆す圧倒的トマト 濃厚ホワイトミートソース』はカタチが崩れやすく、冷凍食品での使用は難しいとされる輪切りトマトを濃厚なチーズを乗せて焼き上げ、牛肉の旨味の効いたホワイトソースと合わせました。

『赤ワインとハーブの芳醇な香り 旨みが凝縮！鶏のトマト煮込み』は、皮ごと大きくざく切りしたトマトをとろけるまでじっくり煮つめました。

1つのトマトから輪切り部分とざく切り部分を分けて調理することで、規格外のトマトを余すことなく使い切りました。

今後も規格外野菜をおいしくメニュー化する当社の商品開発力とNTTアグリテクノロジーのIoT/AIを活用した農産物の生産を掛け合わせ、食品ロスの削減や『旬をすぐに』の販売拡大を展開してまいります。

■商品情報

商品名：旬すぐ SUPER PREMIUM『冷食の常識を覆す圧倒的トマト 濃厚ホワイトミートソース』

発売日：2024年3月26日（火）【ライブ配信】発売日の19:00スタート <https://youtube.com/live/vfhDT1fPh00>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1593> 【旬すぐメニューCHANNEL】https://youtu.be/Yo5_VKa6n-c

価格：598円（税込）

栄養成分：1食（228g）あたり

エネルギー	323kcal
たんぱく質	18.6g
脂質	20.6g
炭水化物	15.9g
糖質	13.7g
食物繊維	2.2g
食塩相当量	1.6g



商品名：旬すぐ SUPER PREMIUM『赤ワインとハーブの芳醇な香り 旨みが凝縮！鶏のトマト煮込み』

発売日：2024年3月26日(火) 【ライブ配信】発売日の19:00スタート <https://youtube.com/Live/vfhDT1fPh00>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1594> 【旬すぐメニューCHANNEL】 https://youtu.be/e3b_YIXM4LU

価格：598円(税込)

栄養成分：1食(238g)あたり

エネルギー	383kcal
たんぱく質	22.3g
脂質	13.9g
炭水化物	39.8g
糖質	36.6g
食物繊維	3.2g
食塩相当量	1.2g



トマト



服部三平さん

最先端農業ハウスでは、環境制御下で生育管理を行っています。しっかりとした生育管理のもと栽培を行い、糖度が高いことが特徴です。果肉が柔らかく、様々な調理法でおいしく食べることができます。

【生産者 服部三平さん紹介】 <https://youtu.be/-ti1eQ-bhp0>

■コラボ商品の販売店舗

①スマートストア(NTT東日本 本社ビル内)



所在地：東京都新宿区西新宿3丁目19-2

②NTT中央研修センタ



所在地：東京都調布市入間町1-4-4

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ファンデリー 経営企画室 小栗和浩

TEL：03-6741-5880 E-mail：info@fundely.co.jp

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