

手軽に腸活ができる全農ビジネスサポート「発酵そみファ」を使用 コラボ商品を『旬をすぐに』にて3/28（木）発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）は、株式会社全農ビジネスサポート（代表取締役社長 久保田治己 以下、全農ビジネスサポート）の大豆発酵食品「発酵そみファ」を使用したコラボ商品を3月28日（木）より『旬をすぐに』にて発売いたします。

『旬をすぐに』は、国産食材 100%、82 種類の食品添加物不使用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、全農ビジネスサポートが販売する「発酵そみファ」を使用した『そみファで奏でるコクの四重奏 鶏と根菜の和風クリームスープ』を3月28日（木）に発売いたします。本メニューは発酵そみファ、バター、チーズ、チーマージャンの4食材が生み出す奥深いコクと、ミルクのまろやかさがマッチした、ほっとする優しい味わいです。塩分ゼロの大豆発酵商品「発酵そみファ」と食物繊維を多く含む根菜類を一緒に摂ることで善玉菌が育ちやすくなり、腸内環境を整えるのに役立ちます。

■商品情報

商品名：旬すぐ『そみファで奏でるコクの四重奏 鶏と根菜の和風クリームスープ』

販売日時：2024年3月28日（木）19時 【ライブ配信】<https://youtube.com/live/07H0kbvhDBQ>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1644> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/UxZf1SJ0lJc>

価格：398円（税込）

栄養成分：1食（228g）あたり

エネルギー	278kcal
たんぱく質	13.1g
脂質	10.8g
炭水化物	29.4g
糖質	26.2g
食物繊維	3.2g
食塩相当量	1.9g



【発酵そみファ】

信州味噌の製法をベースに、国産の大豆とお米で作った大豆発酵食品です。

塩分ゼロのため、カレーやスープ、ヨーグルトや甘いものなどとあわせても元の味を邪魔せず、色々な使い方ができます。

どのようなメニューでも「発酵食品」を手軽に摂ることができます。



【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/>