

1℃単位の加熱技術が生み出す究極の味 『旬をすぐに』和食の日セットを期間限定販売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐）は、国産ハイブランド冷食『旬をすぐに』にて、和食の日セットを10月25日（日）から11月24日（火）まで期間限定で販売いたします。

最高の冷食は高品質な素材と工場内の調理技術にあるという考えのもと、『旬をすぐに』は生産者を特定した国産食材を使い、健康被害の恐れのある82種類の食品添加物を使用しない冷凍食品を製造・販売しています。

この度、11月24日の「和食の日」に合わせ、国産食材の旨みを味わえる和食6メニューの特別セットを期間限定で販売いたします。群馬県産上州鶏のムネ肉をしっとり柔らかく仕上げた「蒸し鶏と野菜の柚子塩煮込み」や蒸してから焼き上げた「鶏つくねのみぞれあん」、サトウキビの優しい甘みを生かした「しょうが焼き」など、素材と調理にこだわった料理を取り揃えました。1℃単位の加熱技術で引き出した肉や野菜の旨みと、自社工場丁寧な仕上げた味噌やだしの味わい、生姜・大葉・柚子の豊かな香りをお楽しみください。



①素揚げ野菜の
肉味噌あんかけ



②チキンチキンごぼう



③蒸し鶏と野菜の
柚子塩煮込み



④鶏つくねのみぞれあん



⑤しょうが焼き



⑥鶏竜田の
あっさりおろしだれ

- 商品名 : 和食の日セット（旬すぐ6食）
- 販売期間 : 2026 年 10 月 25 日（日）～11 月 24 日（火）
- 価格 : 3,382 円（税込み）
- 販売ページ : <https://shunsugu.jp/top/select-set/594>

【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/>