

11月7日は「鍋の日」 九州産の食材を使った鍋セット 「フルーツ地鶏鍋」「ダイジョとろろ鍋」を 11月6日(月)より販売開始

九州産のオーガニック野菜を中心とした生鮮食品のデリバリーサービス「VEGERY」を運営している株式会社ベジオベジコ（本社：宮崎県東諸県郡綾町、代表取締役：平林聡一郎、以下「ベジオベジコ」）は、11月6日(月)より、宮崎県をはじめとした九州産の野菜、フルーツ、お肉をふんだんに使用した「フルーツ地鶏鍋セット」「ダイジョとろろ鍋セット」を発売致します。



【写真】左：フルーツ地鶏鍋セット 右：ダイジョとろろ鍋セット

今回発売するオーガニック鍋セットは2種類。宮崎産の香酸柑橘「へべす」と宮崎県産のブランド地鶏「みやざき地頭鶏」を使った「フルーツ地鶏鍋」と、九州産の山芋の一種である「ダイジョ」を使った「とろろ鍋」です。冬の寒い時期にピッタリの鍋が手軽に作れるよう、レシピ・野菜・お肉・つゆを全てまとめたセットを発売致します。使用する食材は厳選した九州野菜が中心となっており、お肉も抗生物質や薬品を一切投与せず育てられた豚肉や宮崎県特産の地鶏「みやざき地頭鶏」を用意しております。加えて、セットに含まれる「つゆ」は創健社特製の「素材を活かす有機鍋スープ」という化学調味料・香料を使用しない有機JAS認定の本格液体鍋スープつゆを採用しております。

鍋を作るために必要な具材を全て揃えてお届けするので、セット内の具材を煮込むだけで手軽に調理可能です。手軽ながらも、九州以外では手に入りにくい珍しいフルーツやオーガニック食材を味わうことが出来、冬の食卓の幅が広がります。販売はVEGERYアプリ上のみで、11月6日(月)～12月15日(金)^(※1)までの期間限定となっております。

※1. 大薯（ダイジョ）の収穫の時期によって期間延長になる可能性もございます。

◆VEGERY 概要

「VEGERY」は九州産のオーガニック野菜・果物を中心とした生鮮食品のデリバリーサービス。直接契約農家から仕入れしているため、流通コストを抑え、新鮮な状態で販売しています。専用アプリをダウンロードすれば、わずか3タップ程度で購入可能。また、都内特定12区域であれば、最短1時間以内で商品をデリバリーします。特定地域以外では、翌日～翌々日で配送可能で、なおかつ2時間ごとに時間指定することもできるので、忙しい女性にぴったりのサービスです。

iOSダウンロードURL：<https://goo.gl/fZ8axP>

AndroidダウンロードURL：<https://goo.gl/mvZuwN>

<本件に関する問い合わせ先>

VEGERY PR事務局 担当：田井(たい)、韓(はん)

TEL：03-5572-6071 FAX：03-5572-6075

MAIL：vegery2017@vectorinc.co.jp

◆2017年トレンド鍋「フルーツ地鶏鍋」・「ダイジョとろろ鍋」商品概要

<フルーツ地鶏鍋セット>



※写真は4人分の分量

食材セット内容：へべす、みやざき地頭鶏（ムネ肉）、もやし、ニラ、
ブロッコリース、プラウト、長ネギ、
「素材を活かす有機鍋スープ」塩味

金額：3,500円/2人分

所要時間：30分

発がん抑制効果とがん細胞の増殖抑制効果がある成分を含む「へべす」と、宮崎産ブランド地鶏「みやざき地頭鶏」を使用しています。ビタミンEを豊富に含んだ栄養たっぷりの「みやざき地頭鶏」と九州産の野菜とフルーツと共に煮込んでお召し上がり下さい。

<九州産の大薯（ダイジョ）を使ったとろろ鍋>



※写真は4人分の分量

食材セット内容：豚ロース肉、白菜、水菜、椎茸、えのき、ニンジン、
ダイジョ、「素材を活かす有機鍋スープ」醤油味

金額：2,500円/2人分

所要時間：30分

暖かい地域でしか育たず、あまり流通していない九州地元野菜「大薯（ダイジョ）」。すりおろすと長芋とは比較にならないほど強烈な粘りで、味も濃く感じられるため鍋に最適です。また、一般的な長芋に比べ2倍以上の食物繊維が含まれています。抗生物質や薬品を一切投与せずに育てられた宮崎県延岡市、吉玉畜産の豚肉。

豚肉特有の臭みがなく、脂身がサラッと甘いお肉です。

<本件に関する問い合わせ先>

VEGERY PR 事務局 担当：田井(たい)、韓(はん)

TEL：03-5572-6071 FAX：03-5572-6075

MAIL：vegery2017@vectorinc.co.jp