

2016年2月10日

報道関係者 各位

**FUNDELY**

株式会社ファンデリー

## 栄養価を調整し、福岡県産あまおうを使用した 「福岡県産あまおうの桜餅」を発売

健康食宅配サービス『ミールタイム』を展開する株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐、以下当社）は、栄養価を調整し、福岡県産あまおうを使用した「福岡県産あまおうの桜餅」を2016年3月1日（火）より、健康食宅配サービス『ミールタイム』にて数量限定で発売いたします。

当社は、健康食宅配サービス『ミールタイム』を運営しており、3ヶ月に1度発行する健康食通販カタログ『ミールタイム』を全国の医療機関や調剤薬局等の紹介ネットワークを通じて、糖尿病、高血圧、腎臓病など食事療法を必要とされる患者様へご紹介し、在宅医療をサポートしています。

「福岡県産あまおうの桜餅」は、エネルギーやたんぱく質などを調整しているため、メタボ対策やダイエット目的の方だけでなく、糖尿病、高血圧、腎臓病など食事療法を必要とされる患者様でもお召し上がりになれるスイーツとなっています。召し上がる方のお体に合わせて、ヘルシータイプ、たんぱく質調整タイプの2種類をご用意いたしました。

ヘルシータイプの「福岡県産あまおうの桜餅（桜白あん）」は、豊かな甘みでジューシーな“あまおうのピューレ”と桜の香りが広がる“桜白あん”の二層の組み合わせが、相性抜群です。春を意識した華やかな味わいに仕上げました。

また、エネルギーを抑えるため、サラヤ株式会社の自然派甘味料カロリー0「ラカントS」を使用しています。天然素材から作った自然派甘味料を使用しているため、安心してお召し上がりいただけます。エネルギーは通常の間西風の桜餅（※1）に比べ、約18%抑えております。

（※1）日本食品標準成分表2010「桜もち 間西風」51gあたりで計算

こちらの商品は、メタボ対策やダイエット目的の方だけでなく、糖尿病や脂質異常症などで食事療法を必要とされている方でも、エネルギーを気にすることなくお召し上がりいただけます。

たんぱく質調整タイプの「福岡県産あまおうの桜餅（桜小倉あん）」は、たんぱく質を調整しながらも、中身の具材がぎっしりつまった、満足感のある贅沢な和菓子に仕上げました。濃厚な甘み、適度な酸味がアクセントの“あまおうのピューレ”とほんのりと桜が香る“桜小倉あん”のハーモニーで、ワンランク上の春の味わいをご堪能いただけます。

こちらの商品は、たんぱく質を抑えているため、腎臓病や糖尿病性腎症などでたんぱく質の摂取を控える必要がある方でも安心してお召し上がりになれるスイーツとなっています。

ヘルシータイプ、たんぱく質調整タイプともソースに使用している「あまおう」は、全国で親しまれてきた「とよのか」に代わるいちごとして、6年という長い年月をかけて研究開発された、大変希少価値の高いいちごです。果実が大きく形が整っている、赤くてつやが良い、あまみと酸味のバランスが絶妙という特徴を持つことから「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字を取って「あまおう」と名付けられました。

また、皮に使用している道明寺粉は、主に関西風の桜餅に用いられ、つぶつぶ感ともちっとした食感をお楽しみいただけます。

これらの商品は、開発のコンセプトを「特産物巡りの旅」としており、日本各地の特産物を使用したスイーツを、健康が気になる方にも安心してお召し上がりいただきたいという想いが込められています。

当社では、一人でも多くのお客様に健康で楽しい食生活を提案できますよう、今後も更なる商品開発に努めてまいります。

#### ■ヘルシータイプ



商品名：福岡県産あまおうの桜餅（桜白あん）〈10個入り〉

発売日：2016年3月1日（火）

価格：2,980円（税込）

温度帯：冷凍（お召し上がりになる前に、常温20℃（室温）にて約2時間解凍してください）

栄養成分（1個あたり）：

エネルギー（kcal）	83
たんぱく質（g）	2.4
脂質（g）	0.3
炭水化物（g）	23.6
ナトリウム（mg）	74
カリウム（mg）	137
食物繊維（g）	1.9
食塩相当量（g）	0.2
内容量（g）	51

## ■たんぱく質調整タイプ



商品名：福岡県産あまおうの桜餅（桜小倉あん）〈10個入り〉

発売日：2016年3月1日（火）

価格：2,980円（税込）

温度帯：冷凍（お召し上がりになる前に、常温 20℃（室温）にて約2時間解凍してください）

栄養成分（1個あたり）：

エネルギー（kcal）	117
たんぱく質（g）	1.3
脂質（g）	3.8
炭水化物（g）	19.2
ナトリウム（mg）	80
カリウム（mg）	77
食物繊維（g）	0.8
食塩相当量（g）	0.2
内容量（g）	41

### ◆健康食宅配サービス『ミールタイム』(<http://www.mealtime.jp/>)

『ミールタイム』は、当社の管理栄養士・栄養士が開発した商品を、電話でのカウンセリングにより、お客様一人ひとりの症状に合わせて提案、販売しております。電話のほか、WEBやFAXでもご注文を承っております。

糖尿病、脂質異常症、高血圧、痛風、メタボが気になる方向けにエネルギーと塩分を抑えた「ヘルシー食」、腎臓病の方や透析を行っている方向けにたんぱく質やカリウム、リン、塩分を抑えた「たんぱく質調整食」、噛む力に自信のない方や繊維質が苦手な方向けにエネルギーと塩分を抑えた「ケア食」をご用意しております。

3ヶ月に1度発行する健康食通販カタログ『ミールタイム』は、全国約14,000か所の医療機関等の紹介ネットワークを通じて、また、6ヶ月に1度発行する健康食通販カタログ『ミールタイム ファーマ』は、全国約4,000か所の調剤薬局の紹介ネットワークを通じて、糖尿病、高血圧、腎臓病など食事療法を必要とされる患者様へご紹介し、在宅医療をサポートしております。

## 【当社・会社概要】

- 会社名 株式会社ファンデリー
- 代表者 代表取締役 阿部 公祐
- 設立 2000年9月
- 資本金 2億7,102万円
- 所在地 東京都北区赤羽二丁目51番3号 NS3ビル3F
- TEL 03-5249-5080 (代)
- URL <http://www.fundely.co.jp/>
- 事業内容 <MFD事業>
  1. 健康食通販カタログ『ミールタイム』の企画・編集・発行
  2. 健康食通販サイト『ミールタイム』の運営  
<http://www.mealtime.jp/><マーケティング事業>
  1. 企業様へのマーケティング提案
  2. 管理栄養士・栄養士向けコミュニティサイト『Foodish(フーディッシュ)』の運営  
<http://www.foodish.jp/>
  3. 管理栄養士考案のレシピサイト 栄養士の1単位献立『はちまるレシピ』の運営  
<http://www.80recipe.jp/>

## 【本件に関するお問い合わせ】

- 担当者 株式会社ファンデリー MFD事業部 大浦 あかね
- TEL 03-5249-5091
- FAX 03-5249-0606
- E-mail [info@fundely.co.jp](mailto:info@fundely.co.jp)