

2016年4月7日

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー

FUNDELY × SARAYA

医療機関の管理栄養士が考案

「ラカントS」を使用したレシピを『はちまるレシピ』に掲載

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、サラヤ株式会社（代表取締役社長 更家悠介）が販売する「ラカントS」を使ったレシピを、当社運営のレシピサイト『はちまるレシピ』に掲載いたします。

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おります。

また、当社運営のレシピサイト『はちまるレシピ』は、在宅医療を必要とされる患者様等の食事療法をサポートするために、医療機関に所属する管理栄養士の方々が考案する健康食レシピのサイトです。糖尿病の食事療法の基礎である「糖尿病食事療法のための食品交換表」（編・著（一社）日本糖尿病学会）に合わせ、エネルギー量を80kcal（1単位）の倍数としております。

「ラカントS」は、ウリ科の果実“羅漢果（ラカンカ）”から抽出した砂糖の300倍の甘さがある高純度エキス（サラヤ特許成分）と、トウモロコシなどの発酵から得られる天然甘味成分「エリスリトール」の2つの天然素材のみでつくられた、安心かつカロリーゼロの自然派甘味料です。砂糖と同じ甘さのため、面倒な重量換算をする必要がなく、手軽にカロリーダウンできます。

この度、エネルギーや糖質をコントロールされている方にも、安心してお召し上がりいただける「ラカントS」を使ったレシピを、医療機関にて栄養指導に携わっている管理栄養士2名に6メニューをご考案いただき、『はちまるレシピ』に掲載いたします。

また、公開日から2ヶ月間、『はちまるレシピ』にてアンケートにお答えいただいた方の中から抽選で30名様に、「ラカントS」関連商品をプレゼントするキャンペーンも実施いたします。

当社は、今後も食を通じて多くの方に健康になっていただけるよう、レシピ等の情報提供を通じて、豊かな未来社会の実現に努めてまいります。

《レシピサイト詳細》

① 公開日時

2016年4月14日（木）11:00

② URL

<http://www.80recipe.jp/product/7>

③ プレゼントキャンペーン実施期間

2016年4月14日（木）11:00 ～ 2016年6月14日（火）11:00

④ サイトイメージ

[レシピを探す](#)

糖尿病 糖尿病完症 高血圧



『ラカントS』を使って糖質を抑えたカロリーオフメニュー



『ラカントS』は、ワリ科の果実「糖漬果（ラカンカ）^{*}から抽出した砂糖の300倍の甘さがある高純度エキス（サッパ糖成分）と、天然甘味成分『エリスリトール』（サッパ糖成分）のみでつくられたカロリーゼロで安心の自然派甘味料です。砂糖と同じ甘さなので、面倒な重量換算をする必要がなく、手軽にカロリーダウンできます。『ラカントS』を使って、かんたん・おいしい糖質を抑えたカロリーオフレシピを作ってみましょう。

管理栄養士 中山 裕美子
「ラカントS」カロリーオフレシピ



株式会社ファンデリー
管理栄養士 中山 裕美子
プロフィールはこちら

ラカントSのおすすめポイント

- 1 天然素材でカロリーゼロ**

^{*}糖漬果（ラカンカ）^{*}から抽出した砂糖の300倍の甘さがある高純度エキス（サッパ糖成分）と、トモモロシなどの発酵から得られる天然甘味成分『エリスリトール』、2つの天然素材からつくられた安心でカロリーゼロの自然派甘味料です。 ※栄養成分表示にある炭水化物はエリスリトールで、血糖値に影響がないので、実質熱量はありません。
- 2 砂糖と同じ甘さで使いやすい**

ラカントSは甘味成分を（トランスよく配合することで、甘味感を砂糖に近づける工夫をしています。砂糖と同じ質量で同じ甘さなので、面倒な重量換算をする必要がありません。違和感なく、砂糖のかわりにお使いいただけます。なので、レシピの砂糖をラカントSに置きかえるだけで手軽にカロリーダウンできます。コーヒーや紅茶などの飲み物にもサッとお使いいただけます。 ※砂糖と同じ質量で同じ甘さになります。[かさ]の目安：大きじ1杯=13g 小じ1杯=4g
- 3 加熱しても甘さそのまま**

熱に強く、加熱調理しても甘味が損なわれませんので、煮込み料理やグリル料理、クッキーやクッキーなどの焼き菓子づくりに也大活躍！幅広いメニューにご活用いただけます。紙カロリー甘味料にありがちな苦味が出たり、甘味がなくなったりすることがありません。

エネルギー	0kcal
たんぱく質	0.1g
脂質	0.0g
炭水化物	99.5g
糖質	0.0g
ナトリウム	0mg
カリウム	16mg
リン	0.0mg
食物繊維	0.0g
食塩相当量	0.0g



おいしいのびミツはごちら

メニュー 一例



日本鋼管病院（神奈川県川崎市）
管理栄養士 竹岡 千尋先生 ご考案
「プチチュロス」
糖質 9.6g
エネルギー 160kcal

※糖質の算出方法 炭酸化物量-食物繊維量

参考：一般財団法人 日本食品分析センターHP

砂糖の代わりにラカントSを使用し、高野豆腐を使って揚げずに作る低糖質でカロリーオフのお菓子です。高野豆腐はたんぱく質と食物繊維を多く含み、消化に時間がかかるため腹持ちが良く、間食にぴったりです。血糖値やカロリーを気にされている方におすすめです。

◆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 <MF D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 経営企画室 佐久間 春奈
- TEL 03-6741-5880
- FAX 03-5249-0606
- E-mail info@fundely.co.jp