

2016年5月9日

報道関係者 各位

**FUNDELY**

株式会社ファンデリー



**管理栄養士考案のレシピサイト『はちまるレシピ』  
「エバラ 黄金の味」を使用したレシピが全 27 メニューに**

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、エバラ食品工業株式会社（代表取締役社長 宮崎遵）が販売する焼き肉のたれ「エバラ 黄金の味」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9メニュー追加で掲載いたします。これにより、医療機関栄養士考案の「エバラ 黄金の味」使用レシピは、全 27 メニューになります。

『はちまるレシピ』は、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。

「エバラ 黄金の味」は、主な原材料にフルーツや香味野菜を使用しているため、大さじ 1（17g）当たり食塩相当量 0.9g と、しょうゆやみそに比べて、半分以下の低塩の調味料です。（参考：こいくちしょうゆ 大さじ 1（18g） 食塩相当量 2.6g、信州みそ 大さじ 1（18g） 同 2.2g 日本食品標準成分表 2015 年版より）その特長を活かし、普段のおかず作りに役立つ万能調味料として活用いただけます。

エネルギーや塩分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「エバラ 黄金の味」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 3 名に 9 メニューご考案いただき、『はちまるレシピ』に掲載いたします。今回で「黄金の味」を使用したレシピは、全 27 メニューになります。

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 300 名様に、「エバラ 黄金の味」をプレゼントするキャンペーンも合わせて実施いたします。

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5月12日（木）11:00

② URL

<http://www.80recipe.jp/product/1>

③ プレゼントキャンペーン実施期間

2016年5月12日（木）11:00 ～ 2016年7月12日（火）11:00

④ サイトイメージ



レシピを探す



高血圧
糖尿病
脂質異常症

### 万能調味料『黄金の味』を使ってかんたんおいしい減塩メニュー



黄金の味は、りんご・桃・梅などの果実類をふんだんに使った、さわやかな甘さの焼肉のたれです。焼肉だけでなく炒め物やお弁当のおかずにも、煮込み料理の隠し味にも、毎日役立つ万能調味料です。おなじみの「黄金の味」を使用した減塩メニューで、ご様の楽しくおいしい食卓をご提供します。



株式会社ファンデリー  
 管理栄養士 **大浦 あかね**  
 プロフィールはこちら

#### 黄金の味 中辛のおすすめポイント

- 1 原材料の約1/3がりんご**

「黄金の味」のまろやかな甘み、あの何ともいえない味わいは、フルーツのおかげだということ、ご存じですか？ とろりと贅沢な口当たりも、りんごをはじめとするフルーツの果肉がタップリと含まれているからなんです。そして、その甘みを引きしめるのが高いスパイス。「黄金の味」のおいしさのヒミツは、フルーツとスパイスの絶妙なコンビネーションにあったのです。これが塩分が少なくてもおいしいヒミツです。
- 2 大さじ1杯、塩分0.9g**

「黄金の味」は大さじ1杯（17g）で塩分0.9g！ こいくちしょうゆ大さじ1（18g）は塩分2.6g、醤油みそ大さじ1（18g）は塩分2.2gと、私たちがよく使う調味料の半分以下の塩分量です。
- 3 毎日役立つ、万能調味料**

りんごをベースに、フルーツや香味野菜などが絶妙にブレンドされた「黄金の味」は、からあげの下味や、ステーキ・炒め料理の味付けはもちろん、煮物やカレーの隠し味など、いろいろな料理に使えます。「黄金の味」がおいしくするのには、焼肉だけじゃありません。「黄金の味」は、万能調味料なのです。

「黄金の味 中辛」栄養成分  
大さじ1(17g)当たり

エネルギー	21kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	0.1g
炭水化物	4.3g
ナトリウム	374mg
カリウム	34mg
食塩相当量	0.9g



おいしいのヒミツはこちら

管理栄養士考案「黄金の味 中辛」減塩レシピ



冷蔵 豚肉と香辛のなす包み

調理時間 15分  
カロリー 160kcal  
塩分 1.2g



豆腐バーグ 中華あんかけ

調理時間 20分  
カロリー 240kcal  
塩分 1.8g



牛肉とごぼうのチャブチ丼

調理時間 20分  
カロリー 480kcal  
塩分 1.8g



漬け込み黄金焼しゃぶ

調理時間 15分  
カロリー 160kcal  
塩分 1.9g

高血圧 / 糖尿病 / 脂質異常症

東海大学医学部付属病院

井上 梨帆子先生

高血圧 / 糖尿病 / 脂質異常症

東海大学医学部付属病院

井上 梨帆子先生

高血圧 / 糖尿病 / 脂質異常症

東海大学医学部付属病院

井上 梨帆子先生

高血圧 / 糖尿病 / 脂質異常症

(公財) 日本生命厚生会付属 日生病院

出口 穂子先生

## メニュー 一例



NTT 東日本関東病院（東京都品川区）  
管理栄養士 片岡 恭平先生 ご考案  
「ひき肉とゴロゴロ野菜のスパイシー炒め」

塩分 1.5g  
エネルギー 320kcal

カレー粉は食塩が添加されていないものを使用しています。「エバラ 黄金の味」に含まれる果物や香味野菜のうま味と、カレー粉のスパイスの香りなどを利用して、減塩でもしっかりとした味付けにしました。野菜を大きめに切った食べ応えがある主菜のため、カロリーを制限されている方にも満足いただけます。

### ◆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](mailto:info@fundely.co.jp)