

2016年10月20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』
「月桂冠 糖質ゼロ」を使用したレシピが全 15 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、月桂冠株式会社（代表取締役社長 大倉治彦）が販売する「月桂冠 糖質ゼロ」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6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「月桂冠 糖質ゼロ」使用レシピは、全 15 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。

「月桂冠 糖質ゼロ」は、すっきりとしたキレのある味わいが特徴で、その名のとおり“糖質ゼロ”（※）の清酒です。一般的な日本酒（普通酒）100ml 中に含まれる糖質が約 5 g であるのに対し、「月桂冠 糖質ゼロ」は 0.5 g 未満となっております。エネルギー量も、一般的な日本酒（普通酒）に比べて 25%カットされています。また、「料理酒」と書かれている商品の多くには塩が添加されていますが、「月桂冠 糖質ゼロ」は食塩相当量が 0 g のため、塩分を気にされている方も安心して料理酒としてご活用いただけます。

※栄養表示基準に基づき、糖質 0.5g（100ml 当たり）未満を糖質 0（ゼロ）と表示しています。

清酒の風味を活かした減塩効果と製品自体の糖質・塩分ゼロに着目し、「月桂冠 糖質ゼロ」を使用して糖質を抑えた減塩レシピを、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「月桂冠 糖質ゼロ」を使用したレシピは、全 15 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、「月桂冠 糖質ゼロ」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10月27日（木）11：00

2. URL

<http://www.80recipe.jp/gekkeikan/toushitsuzero>

3. プレゼントキャンペーン実施期間

2016年10月27日（木）11：00 ～ 2016年12月27日（火）11：00

4. サイトイメージ

高血圧
糖尿病
脂質異常症

『月桂冠 糖質ゼロ』を使って手軽においしい糖質を抑えた減塩メニュー

「月桂冠 糖質ゼロ」は、すっきりとしたキレのある味わいが特徴でその名の通り「糖質ゼロ」な清酒です。辛口でさわやかな風味・糖質・塩分もゼロなので、お酒として飲むだけでなく、お料理の調味料・風味付け等で、料理酒として活用できます。「月桂冠 糖質ゼロ」を使っておいしく手軽に糖質を抑えた減塩メニューを作ってみましょう。※栄養表示基準に基づき、糖質0.5g（100ml当たり）未満を糖質0（ゼロ）と表示しています。

株式会社ファンタリー
管理栄養士 遠見 純子
プロフィールはこちら

月桂冠 糖質ゼロのおすすめポイント

- 日本酒初の糖質ゼロ清酒**
 月桂冠 糖質ゼロは、月桂冠が特許を取得した糖質スーパーダイジェスト製法により、旨味を残しながら糖質をカットした、日本酒ではじめてとなる糖質ゼロの清酒です。糖質を糖原まで分解して酵母に消化させることで、辛口と炭酸を極めたすっきりとした味わいとなっています。
- 糖質0g、塩分0g**
 一般的な上級クラスの日本酒は、100ml中に含まれる糖質が5g程度であるのに対し、月桂冠 糖質ゼロは0.5g未満となっており、エネルギーについても、普通酒に比べて25%カットされています。（月桂冠上撰出）また、通常の「料理酒」と思っている商品の多くは塩が添加されていますが、月桂冠糖質ゼロは塩分が0gの為、塩分を気にされている方も安心して活用頂けます。
- 様々な料理に大活躍**
 糖質ゼロ・塩分ゼロでありながら、キレのある辛口・さっぱりとした味わいで、和洋問わず、どんな料理にもご活用頂けます。例えば、通常白ワインをアクセントに使う洋風のお料理に、月桂冠糖質ゼロを風味付けで活用しても、おいしく調理出来ます。料理酒としても活用でき、その料理を肴に糖質ゼロの晩酌もできる、おいしくて万能的な清酒です。

「月桂冠 糖質ゼロ」栄養成分	
月桂冠 糖質ゼロ 100ml当たり	
エネルギー	79kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.0g
炭水化物	0.4g
糖質	0.0g
ナトリウム	0mg
カリウム	5mg
食物繊維	0.0g
食塩相当量	0.0g

おいしさにミツはこちら

管理栄養士考案「月桂冠 糖質ゼロ」減塩レシピ

鯛の彩り和風アタパツツア

調理時間	20分
カロリー	240kcal
塩分	1.6g

高血圧 / 糖尿病 / 脂質異常症
福岡県立医科大学付属病院
奇坂 小百合先生

牛すじ煮込み

調理時間	120分
カロリー	240kcal
塩分	1.6g

高血圧 / 糖尿病
福岡県立医科大学付属病院
奇坂 小百合先生

五目きんぴら

調理時間	15分
カロリー	80kcal
塩分	0.9g

高血圧 / 糖尿病 / 脂質異常症
福岡県立医科大学付属病院
奇坂 小百合先生

豚ロース肉巻き / ぶりサミソース

調理時間	20分
カロリー	240kcal
塩分	1.0g

高血圧 / 糖尿病
さいがた医療センター
中田 成利先生

5. メニュー 一例

山口赤十字病院
管理栄養士 野崎 あけみ先生 ご考案
「鶏むね肉の酒蒸し」
エネルギー 160kcal
食塩相当量 1.5g
糖質 4.3g



鶏むね肉は低脂肪・高たんぱく質ですので、筋肉をつけたい方や、ダイエット中で減量したい方におすすめの食材です。

「月桂冠 糖質ゼロ」が昆布と肉のうま味を引き出すため、シンプルな味付けで、おいしく召し上がれます。梅干しの酸味でアクセントをつけ、減塩でもメリハリのある主菜に仕上げました。

◆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 2億7,387万円
- 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/>
 4. 食や健康に関する情報配信サービス AIoTメディア「ポイント家電」の運営
<https://point-kaden.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 マーケティング事業部 佐久間 春奈
- TEL 03-5249-5081
- FAX 03-5249-0606
- E-mail info@fundely.co.jp