

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー

「medical + mealtime」で 「風邪症候群」に着目したメニューを発売

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、身近な疾病に着目し、予防が期待できる食材を使用したブランド「medical + mealtime」で、「風邪症候群」に着目したメニューを2016年12月1日（木）より『ミールタイム』にて発売いたします。

「medical + mealtime」とは、身近な疾病に着目し、予防が期待できる食材を使用したメニューのブランドです。

この度、第二弾として「風邪症候群」に着目したメニューを発売いたします。

「風邪症候群（風邪）」は、鼻から喉までの上気道を中心とする部分に、ウイルスや細菌が感染して発症する炎症の総称です。（※1）原因の80～90%はウイルスによる感染で、その数は200種類以上にのぼるといわれています。通常は2～3日で治りますが、疲れや免疫力の低下により気管支炎、肺炎、腎炎などを引き起こすことがあります。（※2）

予防効果が期待できる食材とその成分は、“トマトのビタミンA”、“切干大根の亜鉛”、“赤ピーマンのビタミンC”、“大豆のリジン”、“ごまのビタミンB1”、“にんにくのアリシン”等と考えられています。

（※3）これらの食材を使用し、「食塩無添加トマトジュース使用 ロールキャベツトマト煮風セット」を開発いたしました。

トマトに含まれるビタミンAは、生野菜より加工したジュースなどから摂取することで吸収力がUPします。また、塩分が気になる方でも、食塩無添加トマトジュースを使用しているので安心してお召し上がりいただけます。

【参考】

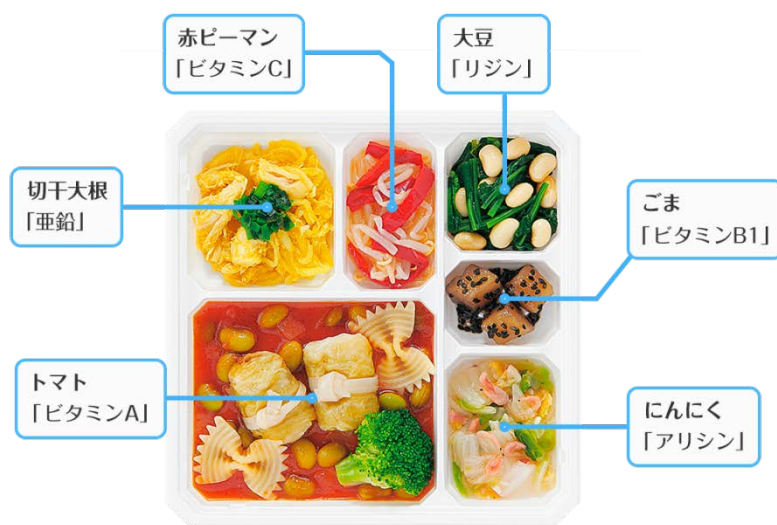
※1 北垣 毅「風邪しらずのカラダづくり」、『ヘルス トゥデイ』2010.11月号,p4（日本医療企画）

※2 100歳まで元気人生！「病気予防」百科（日本医療企画）

※3 からだに効く栄養成分バイブル（主婦と生活社）

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。

■テーマ「風邪症候群」



商品名：食塩無添加トマトジュース使用 ロールキャベツトマト煮風セット

商品カテゴリ：ヘルシー食 おかずのみ

発売日：2016年12月1日（木）

価格：598円（税込）

温度帯：冷凍（電子レンジにてパッケージに記載されている時間を参考に温め、解凍してください）

注意：商品を摂取した際に、予防効果を発揮するものではありません。

栄養成分（1食当たり）：

エネルギー	227 kcal
食塩相当量	1.2 g
水分	232.5 g
たんぱく質	12.9 g
脂質	11.8 g
炭水化物	18.0 g
ナトリウム	460 mg
カリウム	621 mg
カルシウム	98 mg
リン	165 mg
食物繊維	4.9 g
内容量	233 g

◆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 フェーマ』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 〈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/>
 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 MFD事業部 大浦 あかね
- TEL 03-5249-5125
- FAX 03-5939-4014
- E-mail info@fundely.co.jp