

2016年11月24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』に 「ミールタイム肉シューマイ」を使用したレシピを掲載

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、味の素冷凍食品株式会社と共同開発した「ミールタイム肉シューマイ」を使ったたんぱく質調整レシピを、当社運営のレシピサイト『はちまるレシピ』に9メニュー掲載いたします。

『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。

「ミールタイム肉シューマイ」は1個当たりのたんぱく質が約0.6gで作られており、通常のシューマイ（※）と比較して、約57%カットされています。また、塩分は0.1gで控えられている上、オイスターソースの旨みや香辛料の風味により調味料をつけなくてもご満足いただける味に仕上げております。

（※）日本食品標準成分表2015年版（七訂）「冷凍しゅうまい」の栄養価です。

この度、腎疾患患者が安心してご利用いただけるように、たんぱく質と塩分を調整した「ミールタイム肉シューマイ」を使用したレシピを、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。

また、『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、「ミールタイム肉シューマイ」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。

《レシピ考案者》

■ 済生会横浜市南部病院 志波 郁子先生

品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	塩分 (g)
シューマイと温野菜のサラダ	240	4.0	1.5
簡単シューマイスープ	80	3.1	1.3
おしゃれ揚げシューマイ	320	4.1	1.7

■ 神戸赤十字病院 田中 裕美先生

品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	塩分 (g)
シューマイの寄せ鍋風	160	4.4	1.9
シューマイ酢豚	240	3.6	1.4
シューマイドッグ	320	7.0	1.7

■ 草津ハートセンター 丹下 良美先生

品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	塩分 (g)
シューマイの生春巻きサラダ	160	2.7	0.4
シューマイとカシューナッツの 味噌炒め	320	6.5	1.4
シューマイの和風ロコモコ	480	13.4	1.8

《レシピサイト詳細》

1. 公開日時

2016年12月1日(木) 11:00

2. URL

<http://www.80recipe.jp/fundely/mealtimenikushumai>

3. プレゼントキャンペーン実施期間

2016年12月1日(木) 11:00 ~ 2017年2月1日(水) 11:00

4. サイトイメージ





腎臓病

『ミールタイム肉シューマイ』を使ってたんぱく質調整メニュー



『ミールタイム肉シューマイ(5個入り)』はたんぱく質と塩分を控えるよう栄養価を調整しております。一個当たりのたんぱく質は約0.6g、塩分は0.1gで作られており、通常の肉シューマイ(※1)と比較して、たんぱく質は約57%、塩分は約38%カットいたしました。レンジ加熱をしてそのまま召し上がりください。※1 日本食品標準成分表2015年版(七訂)「しょうまい(冷凍)」の栄養価です。



株式会社ファンデリー  
管理栄養士 鹿毛 詩織  
プロフィールはこちら

ミールタイム肉シューマイのおすすめポイント

- 1 たんぱく質と塩分を調整してもおいしい

おいしさの秘訣は、たけのこを入れることで食感にアクセントをだし、オリーブオイルや香辛料で旨味や風味をアップしていることです。旨みや風味があるため、醤油などの調味料をつけなくてもおいしく召し上がりいただけます。たんぱく質を約57%、塩分を約38%控えていても食べ応えがある肉シューマイです。
- 2 味の素冷凍食品(株)との共同開発

味の素冷凍食品(株)と、たんぱく質を調整した冷凍肉シューマイを共同で開発しました。たんぱく質を調整するために食材の量や種類は多少異なりますが、国産のたまご、豚肉を使用しています。味の素冷凍食品(株)の技術と『ミールタイム』栄養士の知識を活かした商品をご試ください!
- 3 レンジ加熱で簡単調理

お召し上がり頂くには『ミールタイム肉シューマイ』を袋のままレンジで調理するだけ。そのまま召し上げてもサラダやスープに入れてもおいしく召し上がりいただけます。腎疾患でたんぱく質や塩分の摂取制限がある方、エネルギー不足の方のおかずの一品としてご利用いただけます。

『ミールタイム肉シューマイ』栄養成分  
1個(14g)当たり

エネルギー	33kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	2.1g
炭水化物	2.9g
ナトリウム	42mg
カリウム	16mg
リン	6.0mg
食物繊維	0.3g
食塩相当量	0.1g



おいしさのヒミツはこちら

管理栄養士考案「ミールタイム肉シューマイ」減塩レシピ



シューマイの和風ロコモコ

調理時間	20分
カロリー	480kcal
塩分	1.8g

腎臓病 / 糖尿病性腎症  
早津ハートセンター  
丹下 良美先生



シューマイとカシューナッツの味噌炒め

調理時間	20分
カロリー	320kcal
塩分	1.4g

腎臓病 / 糖尿病性腎症  
早津ハートセンター  
丹下 良美先生



シューマイの生春巻きサラダ

調理時間	20分
カロリー	160kcal
塩分	0.4g

腎臓病 / 糖尿病性腎症  
早津ハートセンター  
丹下 良美先生



シューマイ酢豚

調理時間	20分
カロリー	240kcal
塩分	1.4g

腎臓病 / 糖尿病性腎症  
神戸赤十字病院  
田中 裕美先生

◆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 荒川 沙貴
- TEL 03-5249-5125
- FAX 03-5249-0606
- E-mail [info@fundely.co.jp](mailto:info@fundely.co.jp)