

報道関係者 各位

**FUNDELY**

株式会社ファンデリー

**ファンデリーとテーブルマークが共同開発  
塩分を約70%以上カットした  
「ミールタイムきつねうどん」「ミールタイム醤油ラーメン」を発売**

健康食宅配サービスの株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐、以下当社）は、テーブルマーク株式会社（代表取締役社長 川股篤博）と共同開発した「ミールタイムきつねうどん」と「ミールタイム醤油ラーメン」を2017年3月1日（水）より、健康食宅配サービス『ミールタイム』で発売いたします。

「ミールタイムきつねうどん」と「ミールタイム醤油ラーメン」は塩分やたんぱく質などを調整しているため、高血圧、腎臓病など食事療法を必要とされる方でもお召し上がりいただける麺類となっています。麺に使用している小麦は、国内製粉の国産小麦粉を使用しました。具付き麺のうえお鍋一つで調理できますので、調理が苦手な方やお忙しい方にもご活用頂けます。

「ミールタイムきつねうどん」は1食当たりの塩分が1.6gで作られており、一般的なきつねうどん（※1）と比較して、約70%以上カットいたしました。鰹節、さば節、ムロ節で取っただしに魚介エキスを合わせ、やや甘めのつゆに仕立てることで塩分を控えても風味豊かな味わいとなっています。麺はたんぱく質を抑えるために小麦粉とでんぷんの配合を調整し、つるりとのどごしのある麺に仕上げました。また、具材にはつゆを含んだふくらとした油揚げに加え、かまぼこ、しいたけ、ねぎが入っており、食べ応えも十分です。

※1 ファンデリー調べ



「ミールタイム醤油ラーメン」は1食当たりの塩分が1.6gで作られており、一般的な醤油ラーメン(※2)と比較して、約70%以上カットいたしました。にんにくやしょうがといった香味野菜や、こしょうを加えて香りにアクセントを出しています。さらに鶏脂を使用し、コクのあるスープに仕上げました。麺も塩分を抑えるためにかん水のナトリウムとカリウムの割合を調整し、スープに絡むつると弾力のある食感となっています。また、具材にはチャーシュー、もやし、メンマ、ねぎをトッピングし、それだけで満足感がございます。

## ※2 ファンデリー調べ



また、ミールタイムきつねうどん、ミールタイム醤油ラーメンの商品のこだわりや調理方法をご紹介します。特設サイトを公開いたします。

### 【特設サイト詳細】

公開日時：2017年2月15日（水）15時

URL：<http://www.mealtime.jp/genen>

さらに、発売を記念しまして「ミールタイムきつねうどん・醤油ラーメン発売記念キャンペーン」を実施いたします。該当商品（ミールタイムきつねうどん、ミールタイム醤油ラーメン）をそれぞれご購入頂き、パッケージ裏のバーコードを官製はがきに添付し、ご試食の感想とともにご応募頂くと抽選で賞品が当たります。

### 【応募要項】

賞品：JCBギフトカード 5万円分 1名

JCBギフトカード 1万円分 3名

スイーツ3個セット（ヘルシータイプもしくはたんぱく質調整タイプ） 10名

応募方法：ミールタイムきつねうどんとミールタイム醤油ラーメンのパッケージ裏にあるバーコードをそれぞれ1枚ずつテープ等で官製はがきにしっかりと貼り付けて、必要事項を明記の上、ポストに投函してご応募ください。

※おひとり様何口でもご応募いただけますが、はがき1枚につき1口とします。

【必要事項】 ①郵便番号 ②住所 ③氏名（フリガナ） ④年齢 ⑤性別 ⑥電話番号

⑦ミールタイムきつねうどんとミールタイム醤油ラーメンの試食の感想

⑧次に発売してほしい商品

[宛先] 〒115-0045 東京都北区赤羽 2-51-3 NS 3ビル 3F 株式会社ファンデリー

「ミールタイムきつねうどん・醤油ラーメン発売記念キャンペーン」係

応募締切 : 2017年5月31日(水) 当日消印有効

抽選・発表 : 厳正な抽選の上、当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

賞品の発送は2017年6月下旬を予定しています(変更の場合もございます)。

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。

#### 【商品詳細】

■商品名 : ミールタイムきつねうどん

■発売日 : 2017年3月1日(水)

■価格 : 498円(税込)

■温度帯 : 冷凍

■内容量 : 238g(1食入)

■栄養成分(1食当たり) :

エネルギー 313kcal

たんぱく質 9.8g

脂質 3.8g

炭水化物 61.2g

ナトリウム 624mg

カリウム 309mg

リン 88mg

(食塩相当量 1.6g)



■商品名 : ミールタイム醤油ラーメン

■発売日 : 2017年3月1日(水)

■価格 : 498円(税込)

■温度帯 : 冷凍

■内容量 : 235g(1食入)

■栄養成分(1食当たり) :

エネルギー 339kcal

たんぱく質 9.4g

脂質 8.9g

炭水化物 56.2g

ナトリウム 639mg

カリウム 291mg

リン 73mg

(食塩相当量 1.6g)



◆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 フェアーマ』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 2億7,395万円
- 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 宮入 知喜
- TEL 03-5249-5091
- FAX 03-5249-0606
- E-mail [info@fundely.co.jp](mailto:info@fundely.co.jp)