

2017年8月30日

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー

国産食材を使用し、栄養価を調整した『私のおせち』を発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐、以下当社）は、国産食材を使用し、栄養価を調整した「私のおせち<ヘルシータイプ>」と「私のおせち<たんぱく質調整タイプ>」を2017年10月2日（月）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。

『私のおせち』は、「食事制限があるから年末年始におせち料理が食べられない」というお客様のお悩みを解決するために開発し、2009年に販売を開始して以来、多くのお客様にご好評いただいております。

一般的なおせちは、保存がきくように砂糖や食塩を多く使用しており、「カロリー」や「塩分」が高くなりがちですが、『私のおせち』は栄養価が調整されておりますので、安心してお召し上がりいただけます。

本年度の『私のおせち』は、32品目の国産食材（※1）を盛り込んだ三段重のおせちです。召し上がる方のお体に合わせて、ヘルシータイプ、たんぱく質調整タイプの2種類をご用意いたしました。

「私のおせち<ヘルシータイプ>」は、カロリーや塩分が気になる方にお召し上がりいただけるよう、栄養価を調整しました。

「かまぼこ」や「伊達巻」などの定番食材はもちろん、新鮮なほたてを香ばしく焼き上げた「青森県産 ほたての照焼き」や、秘伝のたれに漬け込みじっくりと焼き上げた「鹿児島県産 ローストポーク」など、国内の厳選食材を凝縮してお楽しみいただけるようなおせちに仕上がっています。

メタボ対策やダイエット目的だけでなく、糖尿病や脂質異常症などで食事療法を必要とされている方でもお召し上がりいただけます。

「私のおせち<たんぱく質調整タイプ>」は、たんぱく質や塩分が気になる方にお召し上がりいただけるよう、栄養価を調整しました。

芳醇な味わいが口に広がる「山形県産 米沢牛甘露煮」や、加熱蒸気で焼き上げることでジューシーに仕上げた「愛媛県産 ぶりの照焼き」など、たんぱく源のお魚やお肉もお楽しみいただけます。宝石のように輝く「いくら醤油漬け」や、つやつやでふっくらとした定番の「黒豆」など、お重を開けるのが楽しくなるよう見た目にもこだわり



ました。

腎臓病や糖尿病性腎症の方でも安心してお召し上がりいただけます。

また、『私のおせち』をご購入いただいたお客様には、お正月明け1月4日から1月31日にかけて当社栄養士からお電話させていただき、ご体調をお伺いし、お客様それぞれにあったお食事をご提案いたします。年末年始は暴飲暴食が多く、運動不足になりがちですので、体調管理のお手伝いができるよう、精一杯サポートさせていただきます

さらに、『私のおせち』のこだわりやお召し上がり方など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8月30日（水）10時(※2)

■U R L： <http://www.mealtime.jp/osechi2018>

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。

※1 調味料、香辛料類、肉団子おろし柚子たれのつなぎ、肉団子黒酢だれのつなぎ、鮎笹茶巾の笹と藺草は除きます。

※2 ご購入は2017年10月2日（月）9時より受付となります。

【商品詳細】

ヘルシータイプ

- 商品名： 私のおせち<ヘルシータイプ>
- 発売日： 2017年10月2日（月）
- 価格： 9,200円（税込）
- 温度帯： 冷凍（お召し上がりになる前に、
冷蔵庫にて約24時間解凍してください）

■栄養成分： （1セットあたり）

エネルギー	627kcal
たんぱく質	42.8g
脂質	17.2g
炭水化物	75.1g
カリウム	1,361mg
リン	540mg
食塩相当量	5.3g



たんぱく質調整タイプ

- 商品名： 私のおせち<たんぱく質調整タイプ>
- 発売日： 2017年10月2日（月）
- 価格： 9,200円（税込）
- 温度帯： 冷凍（お召し上がりになる前に、
冷蔵庫にて約24時間解凍してください）

■栄養成分： （1セットあたり）

エネルギー	674kcal
たんぱく質	31.2g
脂質	13.6g
炭水化物	106.7g
カリウム	1,360mg
リン	408mg
食塩相当量	4.6g



◆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15,000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 2億7,403万円
- 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. 企業向けマーケティング支援事業
 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