

2017年10月5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』
「お好みソース塩分 50%オフ」を使用したレシピ掲載**

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、オタフクソース株式会社（代表取締役社長 佐々木直義）が販売する「お好みソース塩分 50%オフ」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。

「お好みソース塩分 50%オフ」は、オタフクソース株式会社「お好みソース」と比較して塩分を 50%、カロリーを 30%カット（※）し、同社の「お好みソース」の主原料である野菜と果実を増量して、コクと甘さを加えています。また、塩味を引き立てるオリジナルブレンドの香辛料を使用することで、塩分が少なくとも同社の「お好みソース」のおいしさをそのままに、塩分を気にされている方も安心してご利用いただけます。

（※栄養価の減少率は 100 g あたりで計算）

「お好みソース塩分 50%オフ」を使用した減塩レシピを、近畿大学医学部堺病院（大阪府堺市）管理栄養士の宮田紘世先生に 3 メニューご考案頂き、『はちまるレシピ』に掲載いたします。

また、公開日から 2 か月間、『はちまるレシピ』にてアンケートにお答え頂いた方の中から抽選で 300 名様に、「お好みソース塩分 50%オフ」「お好みソースあじわいやさしい」「お好み焼こだわりセット」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頂けるよう、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

2017年10月12日(木) 11:00

2. URL

<http://www.80recipe.jp/otafuku/enbun50off>

3. プレゼントキャンペーン実施期間

2017年10月12日(木) 11:00 ~ 2017年12月12日(火) 11:00

4. サイトイメージ


レシピを探す



高血圧 糖尿病 脂質異常症

『お好みソース塩分50%オフ』使って おいしい減塩メニュー



「お好みソース塩分50%オフ」は塩分、カロリーがオフでも、おいしさはそのままのお好みソースです。お好み焼きは野菜がたっぷり摂れ、栄養バランスの良いメニューです。「お好みソース塩分50%オフ」で、気になる塩分、カロリーを控え、ご家族みんなでのお好み焼きをおいしく楽しみましょう。

管理栄養士考案
「お好みソース塩分50%オフ」減塩レシピ

12/6(水)迄連続1日と65日
プレゼント応募ページ



株式会社ファンタジー
管理栄養士 **神園 青葉**
プロフィールはこちら

お好みソース塩分50%オフのおすすめポイント

1. 塩分50%オフ ※当社お好みソース比
「お好みソース塩分50%オフ」は1人分(50g)で塩分1.3gです。塩分を気にされる方でも、お好み焼きをはじめ、ソースを使った料理をおいしく安心して楽しんで頂けます。カロリーも30%オフになっているので、健康を気づかう方に嬉しい商品です。
2. おいしさそのまま
「お好みソース塩分50%オフ」は「お好みソース本格」とほぼ同じ種類の野菜・果実を使用し、コクと甘さを加えています。また、塩味を引き立てるオリジナルブレンドによる唐辛料で、塩分が少なくても、今までのおいしさをそのままに楽しんで頂けます。
3. お好み焼きは野菜たっぷりメニュー
お好み焼きは野菜をたっぷり摂ることができるメニューです。キャベツやネギなどの定番の野菜をはじめ、ご家庭でお好みの野菜を入れて、野菜を楽しく、たっぷり召し上がって頂けます。卵の他に、お肉やエビなどの魚介類を入れると、栄養バランスが良くなります。

「お好みソース塩分50%オフ」栄養成分
100g当たり

| | |
|-------|--------|
| エネルギー | 86kcal |
| たんぱく質 | 2.1g |
| 脂質 | 0.0g |
| 炭水化物 | 29.3g |
| ナトリウム | 0mg |
| カリウム | 1600mg |
| リン | 36.0mg |
| 食塩相当量 | 2.5g |



おいしさのヒミツはこちら

管理栄養士考案「お好みソース塩分50%オフ」減塩レシピ



長芋と豆腐で作る400kcalのお好み焼

調理時間 20分
カロリー 400kcal
塩分 1.4g

高血圧 / 糖尿病
近畿大学医学部附属病院
高田 祐世先生



鶏肉の照り焼き〜お好み焼きソース風〜

調理時間 20分
カロリー 240kcal
塩分 1.1g

高血圧 / 糖尿病 / 脂質異常症
近畿大学医学部附属病院
高田 祐世先生



厚揚げと野菜のつま煮

調理時間 20分
カロリー 160kcal
塩分 0.9g

高血圧 / 糖尿病 / 脂質異常症
近畿大学医学部附属病院
高田 祐世先生

5. メニュー 一例

近畿大学医学部堺病院
管理栄養士 宮田 紘世先生 ご考案
「長芋と豆腐で作る 400kcal のお好み焼」
エネルギー 400kcal
食塩相当量 1.4g



生地に豆腐と長芋を多めに使用しているため、小麦粉の量を減らしてもボリューム感があり、ふんわりとした食感になります。

お好み焼きの生地に干し桜えびを混ぜ込むことにより、風味が良くなり、生地の食塩が少なくても美味しくお召し上がり頂けます。

◆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 <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