

2009年10月14日

報道関係者 各位

FUNDELY
株式会社ファンデリー



医療食通販サイト『ミールタイムネット』で、 ヤマキ社【まるやか減塩だしつゆ】を使ったレシピを掲載

医療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、Webサイト『ミールタイムネット（<http://www.mealtime.jp/>）』にてヤマキ株式会社より販売されている【まるやか減塩だしつゆ】を使用したレシピ『減塩だしつゆレシピ（<http://www.mealtime.jp/dashitsuyu/>）』を10月14日より公開いたします。レシピは全て『ミールタイム』の提携医療機関の栄養士が作成いたします。【まるやか減塩だしつゆ】は、“塩分を50%カットしても美味しさはそのまま”の体にやさしいだしつゆです。

記

当社は「一人でも多くのお客様に健康で楽しい食生活を提案し、豊かな未来社会に貢献する」ことをビジョンとして、医療食の宅配サービスを行っております。（医療食とは、糖尿病・腎臓病など疾病別に栄養成分が調整された食事のことであり、医師・栄養士の指導に基づき食事療法を行っていく食事を指します。）

当社は医療食を全国の食事療法が必要な方にお届けするために、食事通販カタログ『ミールタイム』を2004年から年2回発行し、全国の医療機関から配付していただいております。現在、『ミールタイム』は全国8,000箇所以上の医療機関で利用されております。『ミールタイム』では、塩分を調整したお食事を数多く掲載しております。

このたび、『ミールタイム』の通販サイト『ミールタイムネット』で、ヤマキ株式会社（<http://www.yamaki.co.jp/>）から販売されている【まるやか減塩だしつゆ】を使用したレシピ『減塩だしつゆレシピ』を紹介する運びとなりました。

【まるやか減塩だしつゆ】は、原料のだしを増量（1）し、だしの香りとうま味をたっぷりかせることで、塩分（ナトリウム分）を半分（2）にしても、従来のだしつゆと比べてもおいしさはそのままです。さらに味の素KK「やさしお[®]」のおいしく減塩する技術を使っています。

（1）節量（鰹節＋さばぶし）をヤマキ社3倍つゆに対して20%増量

（2）従来のナトリウム分の代わりにカリウム分を1/2使うことで、塩分を1/2にしています。

『減塩だしつゆレシピ』の特徴

- ・『ミールタイム』の提携医療機関にて活躍している栄養士がレシピを作成
- ・従来のだしつゆに比べて塩分がカットされた量を掲載
- ・減塩が必要な方が多いミールタイムネットユーザへ訴求

当社では、今後も多くの方の健康な食生活に役立つ情報を提供していくとともに、『ミールタイム』および提携先企業様の営業活動促進を行ってまいります。

以上

参考資料

- ・【ミールタイム 2009 秋冬号】



- ・【まるやか減塩だしつゆ】



- ・【まるやか減塩だしつゆ】ホームページ

<http://www.yamaki.co.jp/gen-en/>

・『減塩だしつゆレシピ』ページ画像 (<http://www.mealtime.jp/dashitsuyu/>)



全国で活躍する栄養士の

減塩だしつゆレシピ

毎月第2水曜更新

減塩ご当地メニューレシピ&ワンポイントアドバイス

最新の10レシピ

- [けんちん汁【熊本 まり子】](#) 2009/10/13

過去のレシピ

リンク

- [メニュー](#)
- [まろやか減塩だしつゆ](#)



けんちん汁【熊本 まり子】



栄養成分表

栄養成分(1人当たり)	
エネルギー	125kcal
たんぱく質	6.0g
脂質	4.2g
炭水化物	21.3g
ナトリウム	291mg
カリウム	1122mg
食塩相当量	0.7g

ジャンル	メニュー	調理法	調理時間
和食	汁物	煮る	20分

材料(1人分)

- ・昆布(スこま切り) 15g
- ・水耕豆腐 20g
- ・まろやか減塩だしつゆ 15g
- ・こんにゃく 15g
- ・ごぼう 10g
- ・真ねず 5g
- ・大根 25g
- ・人参 10g
- ・茗草 10g
- ・ごま油 5g

塩分量目安

塩分0.7gダウン!

1.4g(めんつゆ)

↓

0.7g(まろやか減塩だしつゆ)

つくりかた

1. 豆腐は水切り後、こんにゃくは凍り、ごぼうは斜めに薄切りにしておにぎり、真ねずは小口切、大根と人参は、ゆよい切にする。
2. 茗草は焼きもんで3cm程度の輪切りにし、電子レンジで加熱してさそひで。
3. 湯にごま油を熱し、水耕豆腐以外の具材を全て湯の中に入れてゆでる。
4. よくゆであげ、水100ccを一人分として湯を加える。
5. 湯が出てきたらおろしする。(おろし)
6. 具材をよく人が通ったら、いったん火を止め、だしつゆを加える。
7. 豆腐を加えて再度おろし、2〜3分煮て完成。

一言アドバイス

汁物といえば食塩量が多いイメージから敬遠されがちですが、減塩だしつゆを使用した具だくさんのけんちん汁であれば一献がけんちん汁の約半分の食塩量で作ることが出来ます。

おろしや風味をプラスするのが減塩でおいしく食べるコツです。七味唐辛子やめんつゆが、ごま油や醤油などの調味料に代わるのもおすすめです。

レシピNo.01	けんちん汁
氏名	管理栄養士 岡本まり子
勤務先	東海大学医学部付属病院 診療科病部 栄養科
経歴	昭和女子大学 生活科学科卒業
生年月日	1984年4月20日
血液型	B型
趣味	読、写真
好きな言葉	山吹色
モットー	毎月1日健康日和と幸せを感じ、笑顔で、暮らすこと。

Posted by:フーズデリー ©2009/10/13

レシピ提供しました栄養士には、旨味の味も大切に  **ヤマぐち** スミダシつゆが贈られます。

© Rights Reserved, Copyright (C) 2009 **FUNDELY** Co., Ltd.

【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
資本金 1億300万円
設立 2000年9月
所在地 〒115-0045 東京都北区赤羽2-51-3 NS3ビル3F
TEL 03-5249-5080(代)
FAX 03-5249-0606
URL <http://www.fundely.co.jp/>

事業内容

- ・カウンセリングデリバリー事業
栄養士が直接届ける、健康食の宅配サービス
- ・ミールタイム事業
通販カタログ『mealtime』の企画・発行 / 通販サイト『ミールタイムネット』の運営
<http://www.mealtime.jp/>
- ・CCB事業
オンラインショップ『美味しく健康ボックスCCB』の運営
<http://www.ccb.ne.jp/>
- ・メディア事業
外食メニューの栄養成分に関する情報サイト『Foodict』の運営
<http://www.foodict.com/>
店長の個性で選ぶ飲食店検索サイト『ぐる名刺』の運営
<http://www.gmeishi.com/>
栄養士向けポータルサイト『Foodish』の運営
<http://www.foodish.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 経営管理部 利川 正治 TEL:03-6741-5890

()ヤマキ株式会社は、「自然の味を大切にしたい日本の味づくりを常に考え、広い視野で、家庭の食卓を見つめる」ことをビジョンとし、カツオパック、だしの素、めんつゆ、割烹白だしなどを全国のスーパーなどで販売しています。

【会社概要】

〒799-3194 愛媛県伊予市米湊 1698-6 TEL:089-982-1231 (代)
代表取締役社長 城戸 善浩

営業本部 家庭用事業部

〒101-8626 東京都千代田区神田錦町 3-20 錦町安田ビル 8階 TEL:03-3251-1398