

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー

「medical + mealtime」で ケロッグ社『オールブラン オリジナル』を使用したメニューを発売

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、身近な疾病等に注目し、予防が期待できる食材を使用したブランド「medical + mealtime」で、ケロッグ社『オールブラン オリジナル』を使用したメニューを2018年3月1日（木）より『ミールタイム』にて発売いたします。

「medical + mealtime」とは、身近な疾病等に注目し、予防が期待できる食材を使用したメニューのブランドです。

この度、第五弾としてケロッグ社『オールブラン オリジナル』を使用したメニューを発売いたします。

「便秘症」は、排便回数の減少や排便間隔の乱れ、排便困難感、残便感などの症状で診断されることが一般的です。「便秘症」には様々な要因があり、①排便の我慢 ②偏った食生活 ③不規則な生活 ④過大なストレス ⑤運動不足 ⑥加齢 等があげられます（※1）。また、お腹の調子を整えるために欠かせない「食物繊維」の摂取量が不足しています（※2）。18歳以上の男性の食物繊維の摂取目標量は、1日20g（※3）とされていますが、20歳以上の食物繊維の摂取量は14.7g/日（※2）と目標量に達していないのが現状です。

開発した「ケロッグ『オールブラン オリジナル』使用 若鶏もも肉の唐揚げセット」は、食物繊維を1日の1/3量（※4）摂取できるよう調整し、お腹の調子を整えるのに有効な食材を使用いたしました。お腹の調子を整えるのに有効な食材とその成分は“アボカドのオレイン酸”、“レモンのビタミンC”、“にんにくのアリシン”、“はちみつのグルコン酸”、“大豆のマグネシウム”です。（※1、5、6）

商品にはケロッグ社の『オールブラン オリジナル』を唐揚げの衣、おからサラダに使用しています。特定保健用食品でお腹の調子を整える『オールブラン オリジナル』は、小麦の中でも最も食物繊維の豊富な外皮（ブラン）を主原料にした、食物繊維（小麦ブラン）たっぷりのシリアルです。

【参考】

※1 腸がスッキリきれいになる本（株式会社法研）

※2 平成28年国民健康・栄養調査

※3 日本人の食事摂取基準（2015年版）

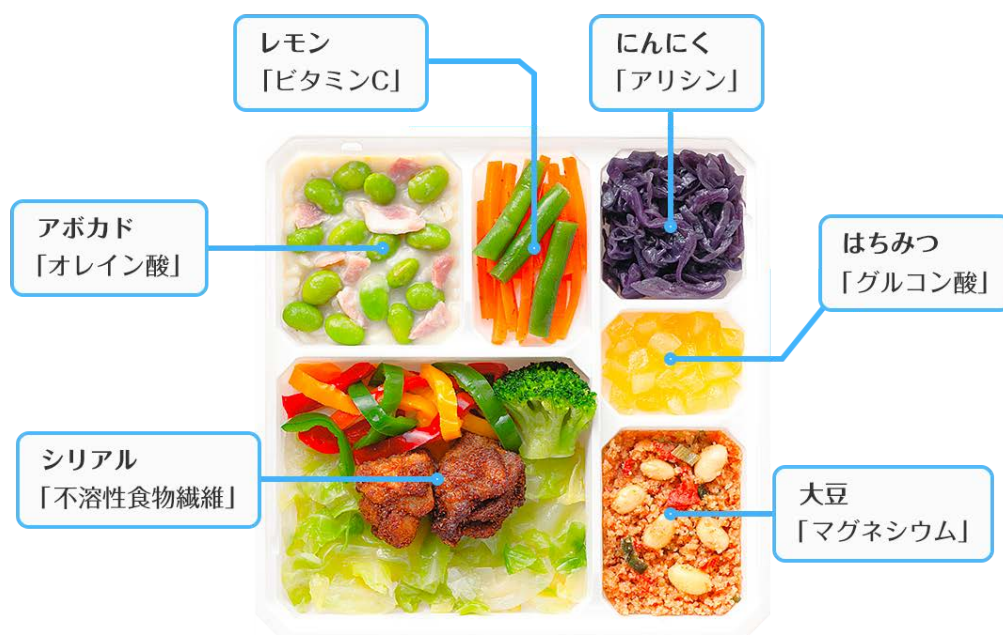
※4 日本人の食事摂取基準（2015年版）：男性（18～69歳）1日の摂取目標量20g以上であることから20gの1/3量を想定し設定

※5 最新改訂版からだに効く栄養成分バイブル（主婦と生活社）

※6 [イラスト図解版][医者いらず]の食べ物事典（PHP研究所）

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： ケロググ『オールブラン オリジナル』使用 若鶏もも肉の唐揚げセット
- 商品カテゴリー： ヘルシー食 おかずのみ
- 発売日： 2018年3月1日(木)
- 価格： 598円(税込)
- 温度帯： 冷凍
(電子レンジにてパッケージに記載されている時間を参考に温め、解凍してください)
- 内容量： 204g
- 注意： 商品を摂取した際に、予防効果を発揮するものではありません。
- 栄養成分： (1食当たり)

エネルギー	269 kcal
たんぱく質	13.1 g
脂質	15.0 g
炭水化物	22.3 g
食物繊維	7.0 g
ナトリウム	683 mg
カリウム	618 mg
カルシウム	78 mg
リン	205 mg
食塩相当量	1.7 g
水分	231 g

◆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 ファーマ』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
 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『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 五十嵐 千芹
- TEL 03-5249-5125
- FAX 03-5939-4014
- E-mail info@fundely.co.jp