

2018年5月21日

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー

**ファンデリーと味の素冷凍食品が共同開発
塩分を約46%、たんぱく質を約40%カットした
「ミールタイム五目炒飯」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、味の素冷凍食品株式会社（代表取締役社長 吉峯英虎）と共同開発した「ミールタイム五目炒飯」を2018年6月1日（金）より、『ミールタイム』にて発売いたします。

「ミールタイム五目炒飯」は1袋（200g）当たりの塩分が0.8g、たんぱく質が5.4gとなっており、通常の炒飯（※）と比較して、塩分を約46%、たんぱく質を約40%カットいたしました。そのため、高血圧、腎臓病など食事療法を必要とされる方におすすめです。また、袋の端を切り、そのまま電子レンジで温めるだけの簡単調理でお召し上がりいただけます。

※女子栄養大学出版部 エネルギー早わかり 第4版「五目チャーハン」

「ミールタイム五目炒飯」には、味の素冷凍食品社の大人気商品「ザ★チャーハン」に使用している“葱油”を使用し、塩分を抑えながらも食欲そそる香ばしい香りに仕上げております。また、あぶり焼きにした“三元豚のチャーシュー”を贅沢に使用し、やみつきになる美味しさを実現いたしました。

さらに、たんぱく質を抑えるため、お米は国産米のたんぱく質調整米と精白米を使用し、米本来の食感やうま味を感じる黄金比でブレンドいたしました。



今回の新発売に先立ちまして、「ミールタイム五目炒飯」のやみつきになる美味しさを詳しくご紹介する特設サイトを公開いたします。特設サイト内では、「ミールタイム五目炒飯 発売記念キャンペーン」の内容もご紹介させていただきます。

【特設サイト詳細】

公開日時：2018年5月21日（月）15時

URL：<https://www.mealtime.jp/chahan>

また、2018年8月8日（水）の「炒飯の日」には、ミールタイム公式Twitter等から配信する特別キャンペーンを実施予定です。乞うご期待ください。

【ミールタイム公式Twitter】

URL：https://twitter.com/mealtime_now

【商品詳細】

- 商品名： ミールタイム五目炒飯
- 発売日： 2018年6月1日（金）
- 価格： 398円（税込）
- 温度帯： 冷凍
- 内容量： 200g
- 栄養成分： （1食200g当たり）

エネルギー	327kcal
たんぱく質	5.4g
脂質	8.8g
炭水化物	57.2g
ナトリウム	320mg
カリウム	90mg
リン	72mg
食塩相当量	0.8g



◆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16,000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 2億7,427万円
- 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 大浦 あかね
- TEL 03-5249-5091
- FAX 03-5249-0606
- E-mail info@fundely.co.jp