

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2018年10月1日（月）より、『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。本年度も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。

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。

また、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。

本年度の『私のおせち』は、36品目の国産食材（※1）を盛り込んだ三段重のおせちです。

より色彩豊かでバラエティに富んだ食材をお楽しみいただくため、品目数を昨年度の32品目から36品目へと拡大し、また、内容量も約16%増量いたしました。お重のサイズも一回り（※2）大きくなり、お値打ち感を感じていただける仕上がりとなっております。

さらに、おせちの販売を開始して以来初めて、北海道産「数の子」をご用意いたしました。近年、北海道周辺におけるしんの漁獲量は最盛期の約3%（※3）に満たないまでに低迷しています。希少な北海道産数の子の特徴はパリッという歯応えと、口の中に広がる上品な磯の風味。その品質の良さをお届けするため、添加物は使用しておりません。

「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、肉のうま味やとろけるような食感を味わえる「備前黒牛肉のしぐれ煮」や、北海道産のアスパラをたっぷり使用した「アスパラシューマイ」など、国内の厳選食材を凝縮してお楽しみいただける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。

かつおのだしを使用し、新鮮なほたての風味を引き立たせた「ほたてのうま煮」や、色鮮やかな色彩ときめ細かいふんわりとした食感をお楽しみいただける「錦玉子」など、たんぱく源の魚介類や卵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。



『私のおせち』のこだわりやお召し上がり方などをご紹介する特設サイトを公開いたします。

【特設サイト詳細】

■公開日時： 2018年8月21日（火）10時(※4)

■URL：<https://www.mealtime.jp/osechi2019>

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、香辛料類は除きます。

※2 縦横高さ「11.7 x 11.7 x 12.0cm」から「13.3 x 13.3 x 13.6cm」に変更。

※3 平成28年度ニシン北海道の資源評価（北海道区水産研究所）より抜粋。

※4 ご購入は2018年10月1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： 2018年10月1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	686kcal
たんぱく質	46.3g
脂質	16.8g
炭水化物	87.6g
カリウム	1,584mg
リン	603mg
食塩相当量	5.5g



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： 2018年10月1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	777kcal
たんぱく質	35.3g
脂質	21.1g
炭水化物	111.5g
カリウム	1,487mg
リン	479mg
食塩相当量	4.5g



◆ 『ミールタイム』 (<https://www.mealtime.jp/>)



ECサイト『ミールタイム』は、当社の管理栄養士・栄養士が開発した健康食をご用意しております。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」がございます。

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17,000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、医師・栄養士等から、食事療法を必要とする患者様へご紹介されております。ECサイト『ミールタイム』は、管理栄養士・栄養士の電話カウンセリングも行っています。

【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 2億7,493万円
- 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 <https://www.fundely.co.jp/>
- 事業内容 〈MFD事業〉
 - ECサイト『ミールタイム』の運営等
<https://www.mealtime.jp/>
 - 〈マーケティング事業〉
 - 企業向けマーケティング支援
 - 〈メディア事業〉
 1. 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/>
 2. 管理栄養士考案のレシピサイト『はちまるレシピ』の運営
<https://www.80recipe.jp/>
 3. 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
<https://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 MFD事業部 大浦 あかね
- TEL 03-5249-5125
- FAX 03-5939-4014
- E-mail info@fundely.co.jp