

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー

低糖質パスタ“CarbOFF®”使用 「練馬大根を使った練馬スパゲティ」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、はごろもフーズ株式会社（代表取締役社長 池田憲一）の「ポポロスパ®^{※1}CarbOFF®^{※1}」^{※2}と、JA東京あおぼと練馬区の協力により、江戸東京野菜の「練馬大根」を使用した「練馬大根を使った練馬スパゲティ」を2019年1月4日（金）より、『ミールタイム』で発売いたします。

「練馬大根を使った練馬スパゲティ」は、糖尿病・高血圧など食事療法を必要とされる患者様でもお召し上がりいただけるよう、1食当たりのエネルギーを300kcal未満、塩分2.0g未満となっております。また、通常のパスタ^{※3}を使用した場合と比べ、糖質を55%カットしました。

具材に使用している練馬大根は、一般的に市場に出回る青首大根とは異なる白首大根の仲間、ピリッとした辛味があるのが特徴です。江戸東京野菜の1つであり、練馬区の学校給食等で食育にも使用され、地元の方に親しまれています。今回、JA東京あおぼ様、練馬区様にご協力いただき、学校給食での人気メニューである練馬スパゲティを商品化いたしました。伝統野菜である練馬大根の味を全国にお届けさせていただきます。また具材には、はごろもフーズ社の“シーチキン®^{※1}”を使用しており、1日に必要なたんぱく質量^{※4}の約1/3を摂取できるよう、栄養価にもこだわりました。



- ※1 ポポロスパ、CarbOFF、シーチキンは、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。
- ※2 「ポポロスパ®^{※1}CarbOFF®^{※1}」は通常のパスタ^{※3}より糖質を50%カットしたパスタです。
- ※3 日本食品標準成分表2015年版（七訂）「マカロニ・スパゲッティ 乾」
- ※4 日本人の食事摂取基準（2015年版）：女性（18歳以上）1日の摂取推奨量が50gであることから50gの約1/3量を想定し設定

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： 練馬大根を使った練馬スパゲティ

■発売日： 2019年1月4日（金）

■価格： 498円（税込）

■温度帯： 冷凍

■内容量： 289g

■栄養成分： （1食289g当たり）

エネルギー	284kcal
たんぱく質	16.7g
脂質	4.5g
炭水化物	60.2g
糖質	26.0g
食物繊維	34.2g
ナトリウム	726mg
カリウム	300mg
リン	118mg
食塩相当量	1.8g



◆ 『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・栄養士などから、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 五十嵐 千芹
- TEL 03-5249-5125
- FAX 03-5939-4014
- E-mail info@fundely.co.jp