

2019年2月15日

報道関係者 各位

**FUNDELY**

株式会社ファンデリー

**「パルスweet®」「パルスweet®カロリーゼロ」を使用した  
ヘルシースイーツ  
「カスタードシュークリーム いちごのアイシングがけ（3個入り）」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、味の素株式会社（取締役社長 西井孝明）の糖類ゼロ甘味料「パルスweet®」「パルスweet®カロリーゼロ」を使用したヘルシースイーツ「カスタードシュークリーム いちごのアイシングがけ（3個入り）」を2019年3月1日（金）より、『ミールタイム』で発売いたします。

ヘルシースイーツの「カスタードシュークリーム いちごのアイシングがけ（3個入り）」は、糖尿病の患者様でも安心してお召し上がりいただける、エネルギーを調整したスイーツです。アイシングクリームに「パルスweet®」（※1）、カスタードクリームに「パルスweet®カロリーゼロ」（※1）を使用することで、上白糖使用時と比較してエネルギーを約30%カット（※2）し、1個当たり76kcalに調整しました。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患者様でもお召し上がりいただけます。

いちごのアイシングクリームに、ピスタチオとフリーズドライのいちごのデコレーションは、華やかな春をイメージさせます。自家製のカスタードクリームは、北海道産の生クリームを加えて口どけよく仕上げました。



※1 「パルスweet®」「パルスweet®カロリーゼロ」は味の素株式会社の登録商標です。

※2 上白糖は、「パルスweet®」「パルスweet®カロリーゼロ」と同等の甘さを感じられる使用量で計算しています。

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】

ヘルシー食スイーツ

- 商品名： カスタードシュークリーム いちごのアイシングがけ（3個入り）
- 発売日： 2019年3月1日（金）
- 価格： 598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5～6時間解凍してください）
- 内容量： 90g（3個入り）
- 栄養成分： （1個30g当たり）

エネルギー	76kcal
たんぱく質	1.7g
脂質	3.8g
炭水化物	13.1g
食物繊維	3.1g
ナトリウム	39mg
食塩相当量	0.1g



◆『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](mailto:info@fundely.co.jp)