

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー

はごろもフーズ「CarbOFF」を使用した ヘルシー食を発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐、以下当社）は、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}を使用した「なすのミートソーススパゲティ」、
「CarbOFF^{※1}フジッリ」^{※2}を使用した「オムレツのカレーチーズソースセット」を2019年6月1日（土）より、『ミールタイム』で発売いたします。

『ミールタイム』のヘルシー食は、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頂けるよう、1食当たりのエネルギーを全て300kcal未満、塩分2.0g未満でお作りしております。

「なすのミートソーススパゲティ」は、ひき肉とトマトのうま味が引き立つミートソースと、トッピングのチーズのkokoroで、減塩を感じさせません。また、通常のパスタ^{※3}を使用した場合と比べ、糖質を54%以上カットいたしました。さらに、具材には鶏・豚ひき肉を使用しており、1日に必要なたんぱく質量^{※4}の約1/3を摂取できます。

「オムレツのカレーチーズソースセット」は、副菜に「CarbOFF^{※1}フジッリのトマトソースがけ」が入っております。食感も楽しいフジッリを、夏らしいさっぱりとしたトマトソースで味わっていただくことができます。



※1 ポポロスパ、CarbOFF 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}」「CarbOFF^{※1}フジッリ」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： なすのミートソーススパゲティ

■発売日： 2019年6月1日（土）

■価格： 498円（税込）

■温度帯： 冷凍

■内容量： 249g（1食入）

■栄養成分： （1食当たり）

エネルギー	299kcal
たんぱく質	16.8g
脂質	10.2g
炭水化物	46.6g
糖質	21.2g
食物繊維	25.4g
ナトリウム	563mg
カリウム	257mg
リン	117mg
食塩相当量	1.4g



■商品名： オムレツのカレーチーズソースセット

■発売日： 2019年6月1日（土）

■価格： 598円（税込）

■温度帯： 冷凍

■内容量： 207g（1食入）

■栄養成分： （1食当たり）

エネルギー	234kcal
たんぱく質	13.1g
脂質	11.7g
炭水化物	20.5g
糖質	15.3g
食物繊維	5.2g
ナトリウム	598mg
カリウム	392mg
リン	186mg
食塩相当量	1.5g



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