

報道関係者 各位

株式会社ファンデリー



「シュガーカット顆粒ゼロ」を使った 100kcal のスイーツが登場

医療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、株式会社浅田飴（代表取締役社長 堀内 邦彦、以下浅田飴）と共同で、100kcalのスイーツ『100 カロスweets』を開発しました。同商品は、当社発行の食事通販カタログ『ミールタイムmealtime』、および通販サイト『ミールタイムネット』（<http://www.mealtime.jp/>）を通じて、4月1日より発売開始します。

記

当社は「一人でも多くのお客様に健康で楽しい食生活を提案し、豊かな未来社会に貢献する」ことをビジョンとして、医療食の宅配サービスを行っております。（医療食とは、糖尿病・腎臓病など疾病別に栄養成分が調整された食事のことであり、医師・栄養士の指導に基づき食事療法を行っていく食事を指します。）

この度、浅田飴と共同で、100kcal のスイーツ(マフィン、ムース)を開発しました。『ダイエット中だけど甘いものが大好き』という方や、『糖尿病でエネルギーコントロールをしている』という方には是非ともお召し上がりいただきたいスイーツです。

どうして 100kcal にできるの？

100 カロスweetsは株式会社浅田飴の「シュガーカット顆粒ゼロ」(以下シュガーカット)を使用しています。

シュガーカットは砂糖に近い、自然な甘さでカロリー・糖類ゼロのダイエット甘味料です。

シュガーカット、おからや豆乳・野菜などヘルシーな食材を使用し、100kcal のスイーツが誕生しました。

商品概要

(マフィン)

種類: フルーツ、抹茶さつま、チョコバナナ、キャロットオレンジの 4 種類

内容量: 4 種類×3 個入 計 12 個

販売価格: 2,400 円

特長: おからや豆乳を使用し、しっとりした食感で、素材の味も十分楽しめるマフィン

販売地域: 全国

〈ムース〉

種類:えだまめ豆乳、パンプキン豆乳、キャロットオレンジの3種類

内容量:3種類×2個入り 計6個

販売価格:1,800円

特長:野菜や果物をたっぷり使用し、甘さ控えめで色鮮やかなムース

販売地域:全国

100kcal のスイーツ「100 カロスweets」

マフィン



ムース



シュガーカット顆粒ゼロ



以上

【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

資本金 1億300万円

設立 2000年9月

本社所在地 〒115-0045 東京都北区赤羽2-51-3 NS3ビル3F

TEL 03-5249-5080(代)

FAX 03-5249-0606

URL <http://www.fundely.co.jp>

事業内容

マーケティング事業部

- ・マーケティンググループ
- ・コンサルティングデリバリーグループ

MFD 事業部

- ・ミールタイム担当 (<http://www.mealtime.jp/>)
- ・CCB 担当 (<http://www.ccb.ne.jp/>)
- ・Foodish 担当 (<http://www.foodish.jp/>)
- ・Foodict グループ (<http://www.foodict.com/>)

【株式会社浅田飴・会社概要】

会社名 株式会社浅田飴

代表者 代表取締役社長 堀内 邦彦

資本金 4,500 万円

本社所在地 東京都千代田区鍛冶町 2-6-1

TEL 03-3252-5421 (代)

URL <http://www.asadaame.co.jp/>

事業内容

医薬品、医薬部外品、健康食品の製造並びに販売

【本リリースに関するお問合せ】

株式会社ファンデリー 経営管理部 TEL:03-6741-5890