

2019年8月19日

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー

国産食材のみを使用し、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、国産食材のみを使用し、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2019年10月1日（火）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6日から1月31日にかけて当社栄養士からお電話をさせていただき、ご体調をお伺いし、カウンセリングを行い、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。

ヘルシータイプ、たんぱく質調整タイプともに、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、こだわりの品々を盛り込みました。中でも、見た目にも華やかな「焼きサザエ」がおすすめの一品です。活きたサザエをそのまま壺焼きにすることで、サザエの旨味を閉じ込めました。コリコリとした食感と、豊潤な磯の香りをお楽しみいただけます。

「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、相性の良い牛肉と牛蒡と舞茸を、生姜を利かせた特製ダレで煮付けた「牛肉と牛蒡のしぐれ煮」や、北海道産の棒鱈を特製のタレでじっくり寝かせた「棒鱈の甘露煮」など、国内の厳選食材を凝縮してお楽しみいただけます。



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。

「私のおせちく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。

天然ぶりを自家製のタレに付けてじっくりと焼き上げた「ぶりの山椒焼き」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、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。

下記のとおり、『私のおせち』のこだわりやお召し上がり方などをご紹介します特設サイトを公開いたします。

【特設サイト詳細】

■公開日時：2019年8月19日（月）10時(※2)

■URL：<https://www.mealtime.jp/osechi2020>

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 ご購入は2019年10月1日（火）9時より受付となります。

【商品詳細】

- 商品名： 私のおせち<ヘルシータイプ>
- 発売日： 2019年10月1日（火）
- 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	548kcal
たんぱく質	46.9g
脂質	12.0g
炭水化物	62.7g
糖質	54.4g
食物繊維	8.3g
ナトリウム	2,193mg
カリウム	1,666mg
リン	603mg
食塩相当量	5.6g



- 商品名： 私のおせち<たんぱく質調整タイプ>
- 発売日： 2019年10月1日（火）
- 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	820kcal
たんぱく質	35.0g
脂質	18.8g
炭水化物	124.7g
糖質	114.6g
食物繊維	10.1g
ナトリウム	1,800mg
カリウム	1,294mg
リン	442mg
食塩相当量	4.6g



◆ 『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17,800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 ファーマ』は、全国約4,300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