

2020年2月18日

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー

10万部突破のベストセラー
『世界一シンプルで科学的に証明された究極の食事』の著者
津川友介氏監修の健康食を発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐、以下当社）は、カリフォルニア大学ロサンゼルス校（UCLA）助教授（医師）津川友介氏が監修した「津川友介先生監修7食セット」を2020年4月1日（水）より、『ミールタイム』にて発売いたします。

『ミールタイム』は、糖尿病や高血圧等、食事療法を必要とされる方でもお召し上がりいただけるよう、塩分やエネルギー等を調整した商品を販売しております。今回は疾患をお持ちでない方にも幅広くお召し上がりいただけるよう、カリフォルニア大学ロサンゼルス校（UCLA）助教授（医師）として活躍されている津川友介氏に監修いただき、メニューを開発いたしました。

津川友介氏は著書『世界一シンプルで科学的に証明された究極の食事』において、「健康に良い（脳卒中、心筋梗塞、がんなどのリスクを下げる）ということが複数の信頼できる研究で報告されている食品として、①魚、②野菜と果物、③茶色い炭水化物、④オリーブオイル、⑤ナッツ類が挙げられる」と述べています。

本商品にはすべて「茶色い炭水化物」である玄米、「ナッツ類」を使用し、主菜となる食材はあじやさばなど「青魚」中心のラインナップとして、津川友介氏が著書で述べられた考え方に基づいた食材構成といたしました。

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、商品提案に努めてまいります。

【津川友介氏 プロフィール】

カリフォルニア大学ロサンゼルス校 (UCLA) 助教授 (医師)。
聖路加国際病院で医師として勤務した後、世界銀行を経て、
ハーバード大学で修士号と博士号を取得。

著書に 10 万部突破のベストセラー『世界一シンプルで科学的に
証明された究極の食事』(東洋経済新報社、2018 年) がある。



【『世界一シンプルで科学的に証明された究極の食事』 内容紹介】

今あなたが信じている健康情報は本当に正しい情報でしょうか。
お医者さんや栄養士さんが言っていたから正しいと思っていない
でしょうか。専門の資格を持っていると正しいことを発信してい
るようには見えますが、そうとは限りません。

せっかく健康意識の高い人が、テレビや本の誤った情報を信じてし
まうことで、その努力が無駄になったり、不健康になってしまうの
はとても残念なことです。実は、巷に溢れる「体に良い食事」には、
個人の経験談だったり、健康に良いという研究結果がごく少数のものも含まれています。



本書では、最新の膨大な研究論文をもとに複数の質の高い研究で体に良いことが科学的に証明されてい
る食事を紹介しています。まずは2週間ほど本書で説明している食事法を続けてみてください。自分の
体が変わってきたことを実感できるようになるはずです。

【商品詳細】

■商品名： 津川友介先生監修 7食セット

■発売日： 2020年4月1日（水）

■価格： 6,286円（税込）

■温度帯： 冷凍

■セット内容： ①さわらの香ばしピーナッツ味噌焼きセット

エネルギー	543kcal
たんぱく質	21.8g
脂質	13.9g
炭水化物	82.8g
糖質	75.0g
食物繊維	7.8g
ナトリウム	622mg
カリウム	784mg
リン	488mg
食塩相当量	1.6g



②生姜香る鶏そぼろのあんかけ豆腐セット

エネルギー	547kcal
たんぱく質	23.8g
脂質	12.4g
炭水化物	83.7g
糖質	77.5g
食物繊維	6.2g
ナトリウム	677mg
カリウム	686mg
リン	502mg
食塩相当量	1.7g



③白身魚とエビのレモンガーリックセット

エネルギー	551kcal
たんぱく質	21.2g
脂質	12.6g
炭水化物	88.3g
糖質	82.1g
食物繊維	6.2g
ナトリウム	711mg
カリウム	801mg
リン	470mg
食塩相当量	1.8g



④鶏もも肉とナッツの甘辛オイスター炒めセット

エネルギー	562kcal
たんぱく質	19.6g
脂質	15.6g
炭水化物	87.2g
糖質	80.7g
食物繊維	6.5g
ナトリウム	763mg
カリウム	747mg
リン	452mg
食塩相当量	1.9g



⑤アジフライのハーブソースセット

エネルギー	563kcal
たんぱく質	20.3g
脂質	14.9g
炭水化物	87.3g
糖質	80.3g
食物繊維	7.0g
ナトリウム	677mg
カリウム	732mg
リン	436mg
食塩相当量	1.7g



⑥サバのたっぷりおろし醤油だれセット

エネルギー	631kcal
たんぱく質	24.5g
脂質	19.4g
炭水化物	88.3g
糖質	80.9g
食物繊維	7.4g
ナトリウム	740mg
カリウム	966mg
リン	517mg
食塩相当量	1.9g



⑦カシューナッツ入りダルカレーセット

エネルギー	682kcal
たんぱく質	24.5g
脂質	20.8g
炭水化物	100.5g
糖質	90.2g
食物繊維	10.3g
ナトリウム	702mg
カリウム	1033mg
リン	554mg
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」、嚙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 ファーマ』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 2億7,795万円
- 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 平林 幸子
- TEL 03-5249-5125
- FAX 03-5249-4014
- E-mail info@fundely.co.jp