

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー

**理研ビタミン「素材力だし®」を使用した
ヘルシー食「牛肉とカラフル野菜のだししゃぶセット」
たんぱく質調整食「あじと揚げなすのだし浸しセット」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、理研ビタミン株式会社（取締役社長 山木一彦）の「素材力だし®」を使用した商品を2020年6月1日（月）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・高血圧・腎臓病など食事療法を必要とされる患者様向けに栄養価を調整しており、ヘルシー食はエネルギー300kcal未満、塩分2.0g未満、たんぱく質調整食はたんぱく質10.0g未満、塩分2.0g未満でお作りしております。

「素材力だし®」は、化学調味料・食塩無添加の顆粒だしのため、一般的な顆粒だし※に比べ、塩分が少なく、塩加減を調整しやすくなっております。厳選した材料を使用し、食塩をはじめとする調味料を一切加えていないため、家庭で手軽に素材本来のおいしさを味わうことができます。

ヘルシー食「牛肉とカラフル野菜のだししゃぶセット」は、主菜のだししゃぶのたれ、副菜のフライドポテトの味付けに「素材力だし®本かつおだし」を使用しております。主菜には「素材力だし®こんぶだし」を併用し、かつおだしのイノシン酸とこんぶだしのグルタミン酸のうま味の相乗効果で、風味よく、塩分を控えながらも食べ飽きない味わいに仕上げました。また、食欲が落ちやすい夏場にも、爽やかな気持ちでお召し上がりいただけるよう赤・黄の色鮮やかなカラフル野菜で彩りました。



たんぱく質調整食「あじと揚げなすのだし浸しセット」は、主菜のだしに「素材力だし®本かつおだし」を使用し、あじ・揚げなす・小松菜に良く絡むようたっぷりだしをかけております。副菜のじゃがいもとニラの炒め物には「素材力だし®本かつおだし」と「素材力だし®こんぶだし」を併用し、ごま油で炒めることで、減塩ながら深みがあり、ご飯がすすむ味わいとなっております。また、副菜の春雨の梅和えには「素材力だし®こんぶだし」を使用することで、梅の酸味と昆布のうま味の相性を同時に引き出し、暑い夏にもさっぱりとお召し上がりいただける一品に仕上げました。



※日本食品標準成分表 2015 年度（七訂）「顆粒和風だし」

参考までに、「顆粒和風だし」と「素材力だし®」1 g 当りに含まれている食塩相当量は次のとおりです。

「顆粒和風だし」	食塩相当量 0.41 g
「素材力だし®本かつおだし」	食塩相当量 0.04 g
「素材力だし®こんぶだし」	食塩相当量 0.04 g

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： 牛肉とカラフル野菜のだししゃぶセット

■発売日： 2020年6月1日（月）

■価格： 598円（税込）

■温度帯： 冷凍

■栄養成分： （1食あたり）

エネルギー	456kcal
たんぱく質	17.9g
脂質	10.1g
炭水化物	70.8g
糖質	67.7g
食物繊維	3.1g
ナトリウム	384mg
カリウム	587mg
リン	221mg
食塩相当量	1.0g



■商品名： あじと揚げなすのだし浸しセット

■発売日： 2020年6月1日（月）

■価格： 598円（税込）

■温度帯： 冷凍

■栄養成分： （1食あたり）

エネルギー	330kcal
たんぱく質	7.1g
脂質	22.8g
炭水化物	24.1g
糖質	20.9g
食物繊維	3.2g
ナトリウム	411mg
カリウム	448mg
リン	121mg
食塩相当量	1.0g



◆ 『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 2億7,970万円
- 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