

報道関係者 各位



株式会社ファンデリー

「らくだ6.0プロジェクト」賛同企業に宝酒造が新規加入

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）が運営する「らくだ6.0プロジェクト」賛同企業に宝酒造株式会社（取締役社長 村田謙二）が新規加入いたしました。

人口1人当たりの医療費が増加傾向にある日本において、当社は健康食宅配サービス『ミールタイム』を通じ、医療費の削減に努めています。

より多くの方に、塩分摂取量を適正に保つことを通じて健康改善を実現し、人生を豊かなものとしていただくため、2020年4月1日（水）より「らくだ6.0プロジェクト」を開始いたしました。

現在、塩分摂取量の基準は、高血圧治療ガイドライン2019では1日あたり6.0g未満^{※1}、世界保健機関(World Health Organization : WHO)では1日あたり5.0g未満^{※2}が示されています。しかし、日本では、1日あたり男性11.0g、女性9.3gの塩分を摂取しており^{※3}、基準を大きく超過しています。

本プロジェクトにおいては、1日あたり6.0g未満の塩分摂取量を目標として、多くの方に減塩に取り組んでいただき、日本全体の健康意識を高めることを目的としています。「減塩」は、高血圧や糖尿病等の疾病を持つ方だけが取り組むべきものではなく、誰しもが若い頃から意識して取り組むべきものであることを、各種コンテンツを通じて発信してまいります。

この度、本プロジェクトの賛同企業に宝酒造株式会社が新規加入いたしました。本プロジェクトのサイトでは、賛同企業が販売する減塩商品を本プロジェクト認定商品としてご紹介しています。

賛同企業	認定商品
宝酒造株式会社	料理のための清酒
	料理のための清酒〈糖質ゼロ〉
	料理のための清酒〈米麹たっぷり2倍〉

賛同企業の新規加入及び認定商品の追加については、順次ご紹介してまいります。

当社は、今後も健康な食生活に役立つ情報提供から、一人でも多くの方に健康で楽しい食生活を提供できるよう努めてまいります。

※1 日本高血圧学会（ライフサイエンス出版、2019年）

※2 世界保健機関「<https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction>」

※3 厚生労働省「平成30年国民健康・栄養調査報告」

【らくだ6.0プロジェクト プロジェクトサイト】

■URL <https://rakuda6.fundely.co.jp>

【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/>

〈CID事業〉

一期一会を楽しもう『旬をすぐに』の製造小売

<https://shunsugu.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 らくだ6.0プロジェクト事務局
■TEL 03-5249-5081
■FAX 03-5249-0606
■E-mail info@rakuda6.jp