

糖尿病・腎臓病など食事療法が必要な方向けの新スイーツブランド 健康状態に合わせて選べる「ミールタイムスイーツコレクション」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、糖質カットや食物繊維を補うなど「健康状態に合わせて選べる」をコンセプトにしたスイーツの新ブランド「ミールタイムスイーツコレクション」を立ち上げ3月1日（月）から『ミールタイム』にて10商品を発売いたします。

『ミールタイム』は、糖尿病や高血圧等の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、エネルギーや塩分等を調整したお食事を販売しております。

自分と向き合う時間が増えた今だからこそ、自宅でも手軽に食べられるおいしいスイーツで癒され、健康になっていただきたいという思いから「ミールタイムスイーツコレクション」を立ち上げました。「コレクション」にはミールタイムの栄養士が全国の美味しい食材や有名なお店とのコラボによってメニュー化した選りすぐりのスイーツという意味が込められています。多くの日本人に不足している「食物繊維」※1や「カルシウム」※2、20～40代女性を中心に不足しがちな「鉄」※3を補給できるスイーツ、ダイエット中の方向けに「エネルギー」や「糖質」を抑えたスイーツ等、健康でお悩みを抱えている様々な方に安心してお楽しみいただけます。3月1日より、3か月毎に10種類の新商品を発売いたします。

この度、新ブランドの立ち上げを記念して、3月6日（土）ミールタイムの日に「ミールタイムの日は健康を考える日。オンラインおうちCafé」を開催いたします。どなたでもご参加いただけるオンラインライブイベントです。事前にミールタイムスイーツコレクションをご購入いただき、リモートで当社管理栄養士と一緒にスイーツを食べながら、楽しく健康について学べる特別なティータイムをお過ごしいただけます。当社は、本ライブ配信をはじめ、今後SNSを積極的に活用し、幅広い層に向けて情報発信を行ってまいります。

※1 「令和元年国民健康・栄養調査」男女別の摂取量（平均値）と「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の目標量を比較

※2 「令和元年国民健康・栄養調査」男女別の摂取量（平均値）と「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の推奨量を比較

※3 「令和元年国民健康・栄養調査」男女別の摂取量（平均値）と「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の推奨量（月経あり）を比較

■ブランド名：ミールタイムスイーツコレクション

■商品発売日：2021年3月1日（月）

■特設サイト：<https://www.mealtime.jp/sweetscollection>

■温度帯：冷凍（冷蔵庫または電子レンジにて解凍）

■イベント：「ミールタイムの日は健康を考える日。」

オンラインおうちCafé

3月6日（土）PM3時6分より36分間予定。
Instagram（@mealtime_sweets）にて
ライブ配信。「鉄・食物繊維」をテーマに、
当社管理栄養士3名が出演いたします。



逸見純子



大浦あかね



成田ほのか



名菓店の人気商品に不足しがちな栄養素をプラス (食物繊維・鉄分不足が気になる方に)

蜜わらび 黒ごま・和束抹茶・黒みつ



京都の名菓店「京西陣 菓匠 宗禅(きょうにしじん かしょう そうぜん)」の独自技術“手揉み急速冷凍製法”により実現した、やわらかいわらび餅からトロリと濃厚な蜜があふれ出す新食感スイーツ。太陽化学社「サンファイバー」使用で、不足しがちな食物繊維の補給に。

■ 価格	: 1,398 円 (税込)		
■ 内容量	: 3 個 (42g) × 3 種		
■ 栄養成分	: 3 個 (42g) あたり		
	黒ごま	和束抹茶	黒みつ
エネルギー	51kcal	38kcal	38kcal
食物繊維	1.5g	1.4g	1.1g

半熟松風<お米と西京味噌の半熟チーズケーキ>



三種のチーズ(ゴルゴンゾーラ・チェダー・クリーム)と西京味噌の発酵食品を掛け合わせ、小麦粉の代わりに米粉を使用したグルテンフリーのチーズケーキ。太陽化学社「クッキンサプリ Fe」使用で、通常のチーズケーキ※4と比較して鉄分が約 31 倍※5に。

※4「日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)」バイクドチーズケーキ

※5 栄養価の倍率は 100g あたりで計算

■ 価格	: 1,898 円 (税込)	
■ 内容量	: 1 ホール (200g)	
■ 栄養成分	: 1/8 ホール (25g) あたり	
	エネルギー 89kcal	鉄 4.7 mg

愛媛県産の河内晩柑使用 (カロリー・たんぱく質を抑えたい方に)

河内晩柑の爽やかフロマージュブランケーキ



ダイエット目的や糖尿病の患者様にお楽しみいただけるようエネルギーを調整。河内晩柑のゼリーに濃厚なレアチーズを重ねた2層のケーキ。サラヤ社「ラカントホワイト」使用で、通常のレアチーズケーキ※6と比較して、エネルギーを約 73%カット※7。

※6「食品解説つき 新ビジュアル 食品成分表 新訂第二版」レアチーズケーキ

※7 栄養価の減少率は 100g あたりで計算

■ 価格	: 798 円 (税込)	
■ 内容量	: 74g × 2 個	
■ 栄養成分	: 1 個 (74g) あたり	
	エネルギー 73kcal	糖質 14.7g

太陽の恵み河内晩柑ムースケーキ



腎臓病の患者様でも安心してお召し上がりいただけるよう、たんぱく質を 1.8g に、さらにエネルギーも補給できるよう調整。食感を楽しめる砕いたクッキーに、口あたりなめらかなムース、愛媛県の太陽の恵みをたっぷり受けた河内晩柑のゼリーを重ねた贅沢な3層仕立て。

■ 価格	: 798 円 (税込)	
■ 内容量	: 86g × 2 個	
■ 栄養成分	: 1 個 (86g) あたり	
	エネルギー 226kcal	たんぱく質 1.8g

1食の食物繊維不足分が補える (食物繊維不足が気になる方に)

バター香るくるみスコーン



小麦粉の半量をおからに置き換え、通常のスコーン※8の約2倍※9の食物繊維(1.6g:日本人の1食分の不足分※10を補える量)が含まれる。くるみの食感を乐しめ、電子レンジで温めると口いっぱいバター豊かな香りが広がる。朝食にも。

※8「ひと目でわかる糖質量辞典」スコーン ※9栄養価の倍率は100gあたりで計算
※10「令和元年国民健康・栄養調査」男女別の摂取量(平均値)と「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の目標量の20代~50代における差を求め1/3にした値

- 価格 : 598円(税込)
- 内容量 : 40g×2個
- 栄養成分 : 1個(40g)あたり
エネルギー 179kcal 食物繊維 1.6g

バター香るベリースコーン



食物繊維に加え、おからに含まれる大豆イソフラボンが摂取できるため、更年期障害の予防など、女性の健康維持に役立つ。(バター香るくるみスコーンも同様)甘酸っぱいベリーをワンハンドで食べやすいスティック型のスコーンに。クランベリーとラズベリーの酸味とバターの香りが食欲をそそり、ティータイムのおやつにぴったり。

- 価格 : 598円(税込)
- 内容量 : 40g×2個
- 栄養成分 : 1個(40g)あたり
エネルギー 153kcal 食物繊維 1.6g

通常よりカルシウム約4.8倍 (カルシウム不足が気になる方に)

濃厚ほうじ茶クリームのだら焼き



通常のだら焼き※11と比較し、カルシウムが約4.8倍※12の69mg。牛乳コップ半分(100ml)と合わせると、成人女性1日当たりの不足分※13を補える。脱脂粉乳を使用し、カルシウム強化。ほうじ茶本来のうま味と渋みが生クリームの甘味と相まった大人の味わい。

※11「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」どら焼 ※12栄養価の倍率は100gあたりで計算
※13「令和元年国民健康・栄養調査」女性の摂取量(平均値)と「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の推奨量の差

- 価格 : 598円(税込)
- 内容量 : 62g×2個
- 栄養成分 : 1個(62g)あたり
エネルギー 138kcal カルシウム 69mg

桜香るミルククリームのだら焼き



カルシウムの補給ができることに加え、サラヤ社「ラカントS」使用で、エネルギーを調整。(濃厚ほうじ茶クリームのだら焼きも同様)一口で桜の香りが口いっぱいに広がり、桜葉の程よい塩味があんの甘さを引き立てる春にぴったりの一品。ステイホームでも手軽にお花見気分が味わえる。

- 価格 : 598円(税込)
- 内容量 : 60g×2個
- 栄養成分 : 1個(60g)あたり
エネルギー 133kcal カルシウム 69mg

「濃厚 10%国産大豆の無調整豆乳」使用 (カロリー・糖質を抑えたい方に)

国産大豆豆乳のなめらかティラミス



生クリームの一部をマルサンアイ社「濃厚 10%国産大豆の無調整豆乳」に置き換えることで、通常のティラミス※14 よりエネルギーを26%※15 カット。なめらかな舌触りの「レアチーズムース」は、チーズの風味と、濃厚な豆乳でまろやかなコクが特徴。ほろ苦くしっとりとした「ココアスポンジ」とトッピングの「カフェモカ風パウダー」で甘さを抑え、深みのある大人な味わいが楽しめる。

※14「腎臓病の食品早わかり」ティラミス ※15 栄養価の倍率は 100g あたりで計算

- 価格 : 598 円 (税込)
- 内容量 : 33g × 2 個
- 栄養成分 : 1 個 (33g) あたり
エネルギー 79kcal 糖質 5.5g

通常より糖質約 55%カット (糖質を抑えたい方に)

芳醇アールグレイのチョコレートケーキ



サラヤ社「ラカントホワイト」使用で通常のケーキ※16 より糖質を約 55%※17 カット。香り高いアールグレイの紅茶ムースを、ふんわりしっとりとしたチョコレートケーキの生地でサンド。二層がおりなす優しいくちどけ、香りと味のハーモニーを楽しめる。

※16「日本食品標準成分表 2015 年版 (七訂)」ショートケーキ 果実なし

※17 糖質量は※1 の炭水化物と食物繊維総量の差。栄養価の倍率は 100g あたりで計算

- 価格 : 798 円 (税込)
- 内容量 : 43g × 2 個
- 栄養成分 : 1 個 (43g) あたり
エネルギー 131kcal 糖質 8.2g

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ファンデリー MFD 事業部バリューイノベーション G 管理栄養士 大浦あかね

TEL : 03-5249-5125 FAX : 03-5249-0606 E-mail : info@mealtime.jp

■ 栄養士が親身にサポート『ミールタイム』 <https://www.mealtime.jp/>