

『ミールタイム』にたんぱく質が補える新カテゴリ登場 「パワーアップ食」4タイプを3/1（水）より発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）は、たんぱく質強化に重点をおいた「パワーアップ食」4タイプを3月1日（水）より『ミールタイム』にて発売いたします。

株式会社ファンデリーは、たんぱく質と特定栄養素を補える「パワーアップ食」4タイプを3月1日（水）より『ミールタイム』にて発売いたします。

たんぱく質の摂取量は1995年の81.5g/日をピークに2019年71.4g/日と減少傾向にあります※1。たんぱく質は筋肉や内臓、骨など、体を構成する材料となり、不足すると筋肉量が減って体力が落ち、疲れやすくなります。「パワーアップ食」4タイプは、食品表示法上の「強化」表示の基準である100gあたり8.1g以上のたんぱく質を摂る事が出来るように設計しています。

また、2019年の国民健康・栄養調査の結果、「食物繊維」は18.4g/日、「カルシウム」は505mg/日、「鉄」は7.6mg/日、「マグネシウム」は247mg/日と、日本人の食事摂取基準に定められた目標量・推奨量※2と比較して、摂取量に不足の傾向があります。「パワーアップ食」は、たんぱく質に加え、この4つの栄養素にも着目し、「食物繊維補給タイプ」「カルシウム補給タイプ」「鉄補給タイプ」「マグネシウム補給タイプ」を各2品ずつ発売し、不足しがちな摂取量を1食で補える設計にしました。

今後も「パワーアップ食」のメニュー数を拡大させ、1人でも多くの方へ健康で楽しい食生活に貢献いたします。

※1 国民健康・栄養調査（1歳以上、男女計）

※2 日本人の食事摂取基準 2020年版「食物繊維：『目標量』、カルシウム・鉄・マグネシウム：『推奨量』（18歳以上）、詳細は別表を参照

【商品詳細】

■発売日：2023年3月1日（水）

■価格：698円（税込）

■たんぱく質+食物繊維補給タイプ 2品

<たんぱく質 22.7g 以上、食物繊維 10.0g 以上>



商品名：『デミグラスソースハンバーグ』

商品紹介：<https://www.mealtime.jp/shop/items/61-276>

栄養成分：1食（299g）あたり
 エネルギー 579kcal
 たんぱく質 24.3g
 脂質 18.9g
 炭水化物 78.0g
 食塩相当量 1.9g
 食物繊維 10.9g



『チキンと彩り野菜のカレー』

<https://www.mealtime.jp/shop/items/61-277>

1食（319g）あたり
 エネルギー 579kcal
 たんぱく質 26.3g
 脂質 16.4g
 炭水化物 78.1g
 食塩相当量 1.7g
 食物繊維 10.4g

■たんぱく質+カルシウム補給タイプ 2品

<たんぱく質 22.7g 以上、カルシウム 350mg 以上>



商品名：『かに玉風生姜あんかけ』

商品紹介：<https://www.mealtime.jp/shop/items/61-278>

栄養成分：1食（292g）あたり

エネルギー	502kcal
たんぱく質	23.8g
脂質	13.8g
炭水化物	66.9g
食塩相当量	1.5g
カルシウム	392mg



『ホキの竜田おろしだれ』

<https://www.mealtime.jp/shop/items/61-279>

1食（309g）あたり

エネルギー	578kcal
たんぱく質	27.1g
脂質	15.7g
炭水化物	78.6g
食塩相当量	1.8g
カルシウム	519mg

■たんぱく質+鉄補給タイプ 2品

<たんぱく質 22.7g 以上、鉄 5.3mg 以上>



商品名：『鶏肉団子の黒酢あん』

商品紹介：<https://www.mealtime.jp/shop/items/61-280>

栄養成分：1食（280g）あたり

エネルギー	523kcal
たんぱく質	22.7g
脂質	15.4g
炭水化物	70.1g
食塩相当量	1.9g
鉄	6.9mg



『まろやか麻婆豆腐』

<https://www.mealtime.jp/shop/items/61-281>

1食（340g）あたり

エネルギー	550kcal
たんぱく質	30.7g
脂質	15.9g
炭水化物	68.0g
食塩相当量	1.7g
鉄	8.0mg

■たんぱく質+マグネシウム補給タイプ 2品
 <たんぱく質 22.7g 以上、マグネシウム 160mg 以上>



商品名：『鶏肉の竜田揚げ甘酢あん』

商品紹介：<https://www.mealtime.jp/shop/items/61-282>

栄養成分：1食（281g）あたり

エネルギー 599kcal
 たんぱく質 23.0g
 脂質 18.7g
 炭水化物 80.0g
 食塩相当量 1.8g
 マグネシウム 180mg

『豆腐とひじき入りつくね和風あん』

<https://www.mealtime.jp/shop/items/61-283>

1食（340g）あたり

エネルギー 506kcal
 たんぱく質 25.8g
 脂質 11.4g
 炭水化物 71.7g
 食塩相当量 1.6g
 マグネシウム 166mg

【別表 日本人の食事摂取基準】

食物繊維 目標量(g/日)

年齢等	性別	
	男性	女性
18～29(歳)	21以上	18以上
30～49(歳)	21以上	18以上
50～64(歳)	21以上	18以上
65～74(歳)	20以上	17以上
75以上(歳)	20以上	17以上

鉄 推奨量(mg/日)

年齢等	性別		
	男性	女性	
		月経なし	月経あり
18～29(歳)	7.5	6.5	10.5
30～49(歳)	7.5	6.5	10.5
50～64(歳)	7.5	6.5	11.0
65～74(歳)	7.5	6.0	-
75以上(歳)	7.0	6.0	-

カルシウム 推奨量(mg/日)

年齢等	性別	
	男性	女性
18～29(歳)	800	650
30～49(歳)	750	650
50～64(歳)	750	650
65～74(歳)	750	650
75以上(歳)	700	600

マグネシウム 推奨量(mg/日)

年齢等	性別	
	男性	女性
18～29(歳)	340	270
30～49(歳)	370	290
50～64(歳)	370	290
65～74(歳)	350	280
75以上(歳)	320	260

※日本人の食事摂取基準(2020年版)より抜粋

【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 原田 侑奈

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

■数値改善を実現させる『ミールタイム』 <https://www.mealtime.jp/>