

## 「日の出 便利なお酢糖質ゼロ」を使用したコラボ商品『ミールタイム』にて6/1（木）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、キング醸造株式会社（代表取締役社長 大西浩介 以下、キング醸造）の「日の出 便利なお酢糖質ゼロ」を使用した商品を6月1日（木）より『ミールタイム』にて発売いたします。

この度『ミールタイム』にて、キング醸造とコラボした商品「たらの甘酢あんかけ」を発売いたします。

本商品は、主菜の「たらの甘酢あんかけ」に「日の出 便利なお酢糖質ゼロ」を使用しました。ふっくらと柔らかいたらに自然な甘みとコクをプラスした一品です。通常の白身魚（さわら）の甘酢あん<sup>※1</sup>と比べ、糖質を約71%カットしています。

令和元年の国民健康・栄養調査では男性の19.7%、女性の10.8%が「糖尿病が強く疑われる」と判定<sup>※2</sup>され、2009年以降でもっとも高い数値を示しています。当社は本商品を通して、糖尿病の一次予防、二次予防を推進してまいります。

### 【商品詳細】

■発売日：2023年6月1日（木）

■価格：648円（税込）

■商品名：たらの甘酢あんかけ

■URL：<https://www.mealtime.jp/shop/items/62-001>

■栄養成分：1食あたり（200g）

エネルギー	198kcal
たんぱく質	12.9g
脂質	9.5g
炭水化物	15.0g
糖質	11.5g
食物繊維	3.5g
食塩相当量	1.9g



### 【「日の出 便利なお酢糖質ゼロ」の特徴】

甘さと酸味と旨みをバランスよく調味した、そのまま使える糖質ゼロ<sup>※3</sup>の合わせ酢です。糖尿病等で糖質制限のある方にも、酢の物やちらし寿司をはじめ、サラダやカルパッチョ等の様々な料理に使用できるため、安心してお召し上がりいただけます。また、本商品は管理栄養士98%が推奨する商品<sup>※4</sup>です。

<https://hinode-mirin.co.jp/zero-series/>

※1 毎日の食事のカロリーガイド「さわら甘酢あんかけ」と同量比較

※2 「令和元年国民健康・健康調査」より「糖尿病が強く疑われる者」の割合

※3 食品表示基準に基づき、100mlあたり糖質0.5g未満を0と表示

※4 評価方法：管理栄養士におけるアンケート調査（2021年9月）、アンケート回答者：関東・関西 医療機関328施設/管理栄養士各1名、質問：カロリーや糖質を抑えながらおいしく調理したい方へ「便利なお酢糖質ゼロ」をおすすめしたいですか？、結果：管理栄養士98%が「はい」と回答、評価商品：便利なお酢糖質ゼロ400ml、調査機関：株式会社ファンデリー

### 【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 山崎 萌永

TEL：03-5249-5125 FAX：03-5249-0606 E-mail：[info@mealtime.jp](mailto:info@mealtime.jp)

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