

塩分 50%・たんぱく質 30%カット 高血圧・腎臓病の方向け 「ミールタイム五目炒飯」 6/23（月）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、塩分 50%・たんぱく質 30%カット※「ミールタイム五目炒飯」を 6/23（月）より『ミールタイム』にて発売いたします。

当社は、「ミールタイム五目炒飯」を 6 月 23 日（月）より発売いたします。本商品は、高血圧症や慢性腎臓病などの生活習慣病をお持ちの方向けの塩分とたんぱく質を調整した冷凍炒飯です。

ホタテ・カキ・ポークの旨味、バターのコクを活用することで味の奥深さを実現しながら、通常に比べ 50%塩分を抑えています※。また、植物性乳酸菌の力でたんぱく質を低減させた低たんぱく米を使用することで、美味しさを保ちながら、通常に比べ 30%たんぱく質を抑えています※。

ミールタイムの減塩点心シリーズ「旨み味わうミールタイム餃子」や「旨み広がるミールタイム肉焼売」各 6 個を組み合わせることにより、塩分 2.0g 未満（1 食あたり）の中華セットとしてもお楽しみいただけます。

今後もミールタイムは、塩分やたんぱく質を控えたい方に魅力的な商品を提案してまいります。

※ 日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）「チャーハン」と同量比較

■商品情報

商 品 名：ミールタイム五目炒飯

発 売 日：2025 年 6 月 23 日（月）

価 格：498 円（税込 537 円）

栄養成分：1 個（200g）あたり

エネルギー	335kcal
たんぱく質	7.0g
脂質	7.2g
炭水化物	60.6g
食塩相当量	1.1g
カリウム	114 mg
リン	96 mg



【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@mealttime.jp

■栄養士がいる安心感『ミールタイム』 <https://www.mealttime.jp>