

2014年8月19日

報道関係者 各位

**FUNDELY**

株式会社ファンデリー



**ファンデリー×Jミルク 減塩ヘルシーメニューを共同開発  
小山浩子氏監修の「乳和食」を発売**

健康食宅配サービスの株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐）は、一般社団法人Jミルク（所在地 東京都中央区）と、牛乳を使ったおいしい減塩法「乳和食」を取り入れたヘルシーメニューを共同開発いたしました。9月1日より当社健康食宅配サービス『ミールタイム』にて、販売いたします。

減塩をされている方においしく栄養価の高い商品をご提供すべく、料理家・管理栄養士の小山浩子氏監修のもと、牛乳のにおいをほとんど感じないおいしい商品に仕上がりました。

株式会社ファンデリー（以下、当社）は、健康食宅配サービス『ミールタイム』を運営しており、3ヶ月に1度発行する健康食通販カタログ『ミールタイム』を全国の医療機関や調剤薬局等の紹介ネットワークを通じて、糖尿病、高血圧、腎臓病など食事療法を必要とされる患者様へご紹介頂いております。

「乳和食」は、和食の弱点である塩分過剰になりがちなこと、カルシウムが不足しがちなことを解決できる新しい和食のスタイルです。牛乳を調味料として取り入れ、塩分を控えてもコクのあるおいしい料理にできるのが魅力です。当社は「減らす」だけではない乳和食の減塩法に着目し、おいしく塩分を控え、さらに栄養価（カルシウム、たんぱく質）を高めた商品を提供できると考えました。塩分のコントロールと併せ、カルシウムを積極的に摂取したい女性の方、栄養状態の悪化を抑えたい方へ、提案してまいります。

商品開発にあたり、「乳和食」の第一人者である料理家・管理栄養士の小山浩子氏に監修していただき、牛乳のにおいをほとんど感じない、おいしい商品に仕上がりました。

当社は、健康改善を目指したおいしい食事を提供することで、一人でも多くのお客様に食事を楽しんでいただけるよう、今後も更なる商品開発に努めてまいります。

## 《商品概要》

### ① 鯖のミルク味噌煮セット



エネルギー	272kcal
<b>塩分</b>	<b>1.7 g</b>
たんぱく質	13.1 g
カルシウム	116mg
販売価格	598 円 (税込)
発売日	2014 年 9 月 1 日

### ②マイルドマーボーセット



エネルギー	197kcal
<b>塩分</b>	<b>1.6 g</b>
たんぱく質	11.5 g
カルシウム	295mg
販売価格	598 円 (税込)
発売日	2014 年 9 月 1 日

## 《乳和食紹介》

### ① 乳和食の意義

伝統的な食事である和食は、米飯を主食に、主菜や副菜に魚介類や野菜類を多く使い、脂肪分も少ないことから、健康的な食事と考えられています。

一方で、醤油や味噌などの保存性の高い発酵調味料が多く使われており、現代日本人にとっては食塩が多いことも特徴です。

健康にとって、深刻な問題である「高血圧」の大きな原因として食塩の過剰摂取があり、高血圧予防や治療の観点から、減塩食が奨励されています。

しかしながら、食塩の摂取はなかなか減少していないのが現状です。

そこで、味噌や醤油などの伝統的調味料に「コク味」や「旨味」を有している<sup>(※1)</sup>牛乳を組み合わせることで、食材本来の風味や特徴を損なわずに食塩や出汁を減らし、おいしく和食を食べてもらう調理法として、乳を利用した料理の研究を長年行ってきた料理家の小山浩子先生により提案されたのが「乳和食」です。

「乳和食」には、カルシウム不足の改善や、高齢者で不足しがちな動物性蛋白質を補うことができるなどのメリットもあります。

このような評価から、日本栄養士会や日本高血圧協会、日本高血圧学会減塩委員会においても「乳和食」の普及に向けた取り組みが行われています。

(※1) 「コク味」や「旨味」を確保するためには、乳脂肪の役割が重要であることから、「成分無調整牛乳」を利用する必要があります。

### ② 乳和食の定義

味噌や醤油などの伝統的調味料に、「コク味」や「旨味」を有している牛乳（成分無調整牛乳）を組み合わせることで、利用されている食材本来の風味や特徴を損なわずに食塩やだしを減らし、おいしく和

食を食べてもらう調理法。

### ③ 乳和食の栄養的効能

最も重要な栄養的効能は、食塩過剰摂取の防止です。これに加え、日本人のカルシウム不足の改善や、高齢者で不足しがちな動物性蛋白質を補うこともできます。

《監修者》



#### 小山 浩子 氏 (料理家・管理栄養士)

大手食品メーカー勤務を経て、2003年フリーに。出張スタイルの料理教室を立ち上げ、コーディネーター兼講師として活動。5万人以上に教授。また、『料理を料理する』をモットーに生活者視点でメニュー開発に取り組み、徹底的に調理、食材の無駄を見直したオリジナルメニューを多数考案。

現在は年間100会場以上の講演と出張料理教室をこなしながら企業のメニュー開発や雑誌へのレシピ、栄養コラム執筆、テレビ出演等幅広く活動。

牛乳料理の研究・開発歴は20年以上。日本で唯一のミルク料理研究家でもある。

「乳和食」普及のため、講演会や料理教室、メディア取材等精力的に活動を行っている。

#### ◆健康食宅配サービス『ミールタイム』 (<http://www.mealtime.jp/>)

『ミールタイム』は、当社の管理栄養士・栄養士が開発した商品を、電話でのカウンセリングにより、お客様一人ひとりの症状に合わせて提案、販売しております。電話のほか、WEBやFAXでもご注文を承っております。

糖尿病、脂質異常症、高血圧、痛風、メタボが気になる方向けにエネルギーと塩分を抑えた「ヘルシー食」、腎臓病の方や透析を行っている方向けにたんぱく質やカリウム、リン、塩分を抑えた「たんぱく質調整食」、噛む力に自信のない方や繊維質が苦手な方向けにエネルギーと塩分を抑えた「ケア食」をご用意しております。

3ヶ月に1度発行する健康食通販カタログ『ミールタイム』は、全国17,500か所以上の医療機関や調剤薬局等の紹介ネットワークを通じて、糖尿病、高血圧、腎臓病など食事療法を必要とされる患者様へご紹介いただいております。

#### 【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 1億6,545万円
- 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 <http://www.fundely.co.jp/>
- 事業内容 <MF D事業>
- ① 健康食通販カタログ『ミールタイム』の企画・編集・発行
  - ② 通販サイト『ミールタイムネット』の運営  
<http://www.mealtime.jp/>
- <マーケティング事業>
- ① 企業様へのマーケティング提案
  - ② 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  
<http://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 マーケティング事業部 駒林 真理子
- TEL 03-5249-5080
- FAX 03-5249-0606
- E-mail [info@fundely.co.jp](mailto:info@fundely.co.jp)