

2014年11月27日

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー



医療機関の管理栄養士が考案

『月桂冠 糖質ゼロ』を使用し糖質を抑えた減塩レシピサイトを開設

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、月桂冠株式会社（代表取締役社長 大倉治彦）が販売する「月桂冠 糖質ゼロ」を使ったレシピの紹介サイトを開設致します。

糖質や塩分を気にされている方を対象とする、糖質を抑えた減塩レシピをご紹介いたします。レシピは医療機関の管理栄養士3名にご考案頂きました。

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いただいております。

当社は、糖質や塩分を気にされている方を対象に、「月桂冠 糖質ゼロ」を使用して糖質を抑えた減塩レシピの紹介サイトを開設致します。

エネルギー量は、全て80kcalの倍数になるように設定しており、エネルギー管理をされている方でも利用しやすいようにレシピを作成しております。また、塩分量は全て1食2.0g未満に設定し、健康志向の方はもちろん、食事制限のある方でもお召し上がり頂けるレシピとなっております。

「月桂冠 糖質ゼロ」は、すっきりとしたキレのある味わいが特徴で、その名のとおり“糖質ゼロ”の清酒です。普通酒（月桂冠上撰）100ml中に含まれる糖質が5g程度であるのに対し、「月桂冠 糖質ゼロ」は0.5g未満となっております。エネルギー量についても、普通酒（月桂冠上撰）に比べて25%カットされています。また、通常の「料理酒」と書かれている商品の多くには塩が添加されていますが、「月桂冠 糖質ゼロ」は塩分量が0gのため、塩分を気にされている方も安心して活用頂けます。

この清酒の風味を活かした減塩効果と製品自体の糖質・塩分ゼロに着目し、「月桂冠 糖質ゼロ」を使用して糖質を抑えた減塩レシピを、医療機関にて栄養指導に携わっている下記3名の管理栄養士の先生にご考案頂き、9メニューをご紹介します。

- ・ 公立大学法人 福島県立医科大学附属病院 寺坂 小百合 先生
- ・ 独立行政法人国立病院機構 東京病院 中谷 成利 先生
- ・ 社会福祉法人京都社会事業財団 京都桂病院 川手 由香 先生

本サイトの公開日から2ヶ月間、サイト上からアンケートにお答えいただいた方の中から抽選で300名様に、「月桂冠 糖質ゼロ」と「月桂冠フリー」をプレゼントするキャンペーンも実施しております。

《レシピサイト詳細》

1. 公開日時

2014年12月4日（木）11:00

2. URL

<http://www.mealtime.jp/gekkeikan/toushitsuzero/>

3. プレゼントキャンペーン実施期間

2014年12月4日（木）11:00 ～ 2015年2月4日（水）11:00

4. サイトイメージ

The screenshot shows the mealtime website interface. On the left, there's a sidebar with a 'mealtime' logo and a '糖質と塩分を抑えたい方へ' (For those who want to reduce sugar and salt) section. The main content area features a recipe for '鯛の彩り和風アクアパッツァ' (Colorful Japanese-style Acqua Pazza with Sea Bream). The recipe is presented in a grid format with images of the dish and its ingredients. Below the recipe, there are sections for '「月桂冠 糖質ゼロ」の おすすめポイント' (Recommended points for 'Moon Crown Sugar Zero') and '様々な料理に大活躍' (Great for various dishes). The website also features a '管理栄養士 考案' (Dietitian's recipe) section with photos of the dietitians: 寺坂 小百合 (Kobayashi Rie), 中谷 成利 (Nakatani Shigeaki), and 川手 由香 (Kawate Yuka).

5. メニュー 一例

公立大学法人 福島県立医科大学附属病院
 管理栄養士 寺坂 小百合 先生 ご考案
「鯛の彩り和風アクアパッツァ」
 エネルギー 240kcal
 食塩相当量 1.6g
 糖質 5.8g



◆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、全国約13,500か所の医療機関等の紹介ネットワークを通じて、また、6ヶ月に1度発行する健康食通販カタログ『ミールタイム フェーマ』は、全国約4,000か所の調剤薬局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 <MFD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 宮下 まり代
- TEL 03-5249-5080
- FAX 03-5249-0606
- E-mail info@fundely.co.jp