プレスリリース

2016年8月22日

報道関係者　各位

株式会社ファンデリー

新ブランド「medical + mealtime」を立ち上げ
「認知症」と「骨粗鬆症」に着目したメニューを発売

==========

健康食宅配サービス『ミールタイム』を展開する株式会社ファンデリー（代表取締役　阿部公祐、以下当社）は、新ブランド「medical + mealtime」を立ち上げます。身近な疾病に着目し、予防が期待できる食材を使用したメニュー２品を2016年９月１日（木）より『ミールタイム』にて発売いたします。

==========

『ミールタイム』は糖尿病、高血圧などの生活習慣病や、腎臓病の患者様向けのメニューをご紹介しております。この度、より広い分野の疾病に着目し、新ブランド「medical + mealtime」を立ち上げます。

第一弾では「認知症」と「骨粗鬆症」をテーマに、予防が期待できる食材を使用したメニューを各１食ずつご用意いたします。

１つ目のテーマ「認知症」は、我が国の高齢化の進展とともに人数が増加しており、65歳以上の高齢者では平成24年の時点で約７人に１人程度（※１）とされています。

予防効果が期待できる食材とその成分は、“チョコレートのカカオポリフェノール（※２）”、“青魚のDHA（※３）”、“ほうれん草の葉酸（※３）”、“セロリのアピゲニン（※３）”、“オリーブオイルのオレイン酸（※３）”、“大豆のレシチン（※４）”等が考えられています。それらの食材を使用し、ヘルシー食メニュー「高カカオチョコレート５ｇ使用　カカオ入りコクカレーセット」を開発いたしました。

カレーのコクが増すよう、高カカオチョコレートを隠し味にしました。また、カカオ分70%以上の本格ビターチョコレートを使用することで、カカオの香りとカレーのスパイシーな風味の絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。

※１都市部における認知症有病率と認知症の生活機能障害への対応（平成25年３月・朝田隆）

※２みんなの健康チョコライフ「チョコレート摂取による健康効果に関する実証研究　最終報告」（株式会社明治　ホームページ）

※３認知症予防－読めば納得！脳を守るライフスタイルの秘訣（協同医書出版社）

※４からだに効く栄養成分バイブル（主婦と生活社）

２つ目のテーマ「骨粗鬆症」の患者（40 歳以上）数は約 1,280 万人（※５）と推測されています。合併症を発症しますと、骨折や寝たきりの原因になる場合もあります。

予防効果が期待できる食材とその成分は、“魚肉ソーセージや大根葉、牛乳などのカルシウム（※６）”、“小松菜のビタミンＫ（※６）”、“きくらげのビタミンＤ（※６）”、“鶏ささみのたんぱく質（※６）”、“わかめのマグネシウム（※６）”等が考えられています。それらの食材を使用し、ヘルシー食メニュー「ニッスイおさかなのソーセージ使用　魚ハンバーグとソーセージセット」を開発いたしました。本メニューは、カルシウムでトクホ（特定保健用食品）認定を受けている日本水産株式会社の商品「おさかなのソーセージ」を使用しており、１日に必要なカルシウム（※７）の 1/3 を摂取できるようになっています。

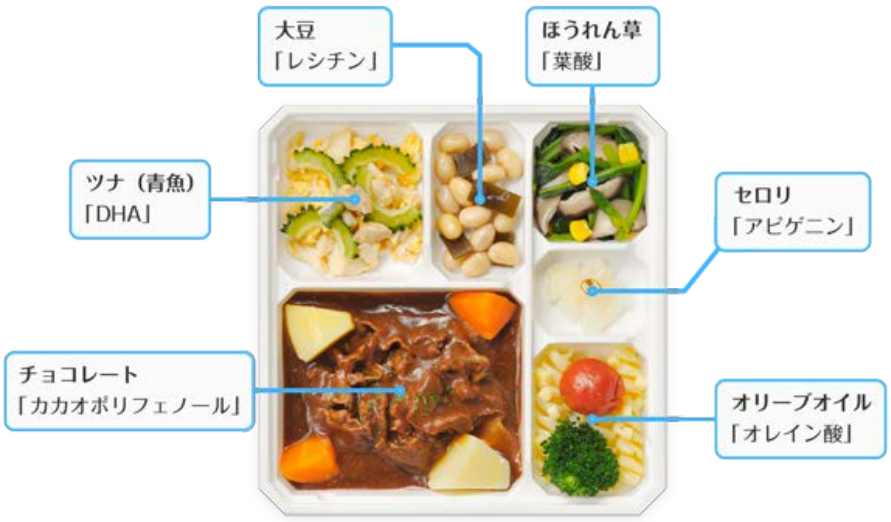
※５骨粗鬆症の予防と治療のガイドライン 2015 年版（日本骨粗鬆症学会）

※６健康 21 シリーズ⑤　骨粗鬆症の人の食事（女子栄養大学出版）

※７日本人の食事摂取基準 2015 年版　成人男性のカルシウム推奨量（厚生労働省）

当社では、一人でも多くのお客様に健康で楽しい食生活を提案できますよう、今後も更なる商品開発に努めてまいります。

■テーマ「認知症」

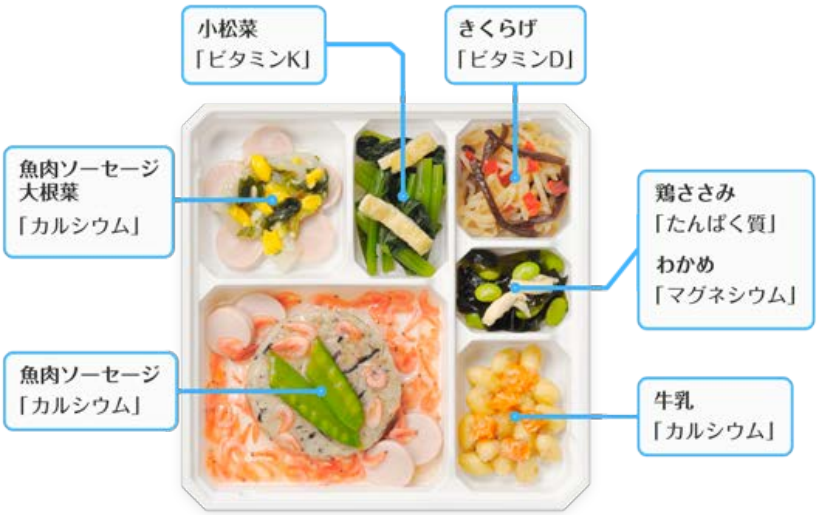


商品名：高カカオチョコレート５ｇ使用　カカオ入りコクカレーセット
発売日：2016 年９月１日（木）
価格：598 円（税込）
温度帯：冷凍（電子レンジにてパッケージに記載されている時間を参考に温め、解凍してください）
注意：商品を摂取した際に、予防効果を発揮するものではございません。
栄養成分（１食当たり）：

エネルギー	273 kcal
食塩相当量	1.9ｇ
水分	220.2ｇ
たんぱく質	13.4ｇ
脂質	13.2ｇ

炭水化物	24.4ｇ
ナトリウム	748 mg
カリウム	561 mg
カルシウム	101 mg
リン	182 mg
食物繊維	3.8ｇ
内容量	226ｇ

■テーマ「骨粗鬆症」



商品名：ニッスイおかさかなのソーセージ使用　魚ハンバーグとソーセージセット
発売日：2016年９月１日（木）
価格：598円（税込）
温度帯：冷凍（電子レンジにてパッケージに記載されている時間を参考に温め、解凍してください）
注意：商品を摂取した際に、予防効果を発揮するものではございません。
栄養成分（１食当たり）：

エネルギー	246 kcal
食塩相当量	1.9ｇ
水分	187.0ｇ
たんぱく質	12.9ｇ
脂質	12.8ｇ
炭水化物	20.5ｇ
ナトリウム	757 mg
カリウム	537 mg
カルシウム	288 mg
リン	174 mg
食物繊維	4.6ｇ
内容量	213ｇ

◆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 14,000 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　ファーマ』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し、在宅医療をサポートしております。

【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　２億 7,333 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．健康食通販サイト『ミールタイム』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/
３．管理栄養士考案のレシピサイト　栄養士の１単位献立『はちまるレシピ』の運営
http://www.80recipe.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　ＭＦＤ事業部　大浦　あかね
■TEL　03-5249-5125
■FAX　03-5939-4014
■E-mail　info@fundely.co.jp