プレスリリース

2016 年 10 月 20 日

報道関係者　各位

株式会社ファンデリー

FUNDELY × GEKKEIKAN

管理栄養士考案のレシピサイト『はちまるレシピ』「月桂冠 糖質ゼロ」を使用したレシピが全 15 メニューに

==========

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、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」を使ったレシピを、当社運営のレシピサイト『はちまるレシピ』に６メニュー追加で掲載いたします。これにより、医療機関栄養士考案の「月桂冠 糖質ゼロ」使用レシピは、全 15 メニューになります。

==========

『はちまるレシピ』は、食事療法をサポートするために、医療機関に所属する管理栄養士の方々が考案する健康食レシピのサイトです。糖尿病の食事療法の基礎である「糖尿病食事療法のための食品交換表」（編・著（一社）日本糖尿病学会）に合わせ、エネルギー量を 80kcal（１単位）の倍数としております。

「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。一般的な日本酒（普通酒）100ml 中に含まれる糖質が約５ｇ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。エネルギー量も、一般的な日本酒（普通酒）に比べて 25%カットされています。また、「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」は食塩相当量が０ｇのため、塩分を気にされている方も安心して料理酒としてご活用いただけます。

※栄養表示基準に基づき、糖質 0.5g（100ml 当たり）未満を糖質０（ゼロ）と表示しています。

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管理栄養士２名に６メニューご考案いただき、『はちまるレシピ』に掲載いたします。今回で「月桂冠 糖質ゼロ」を使用したレシピは、全 15 メニューになります。

また、公開日から２ヵ月間、『はちまるレシピ』にて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」をプレゼントするキャンペーンも合わせて実施いたします。

当社は、今後も食を通じて多くの方に健康になっていただけるよう、レシピ等の情報提供を通じて、豊かな未来社会の実現に努めてまいります。

《レシピサイト詳細》

1．公開日時

2016 年 10 月 27 日（木）11：00

2．ＵＲＬ

http://www.80recipe.jp/gekkeikan/toushitsuzero

3．プレゼントキャンペーン実施期間

2016 年 10 月 27 日（木）11：00　～　2016 年 12 月 27 日（火）11：00

4．サイトイメージ



５．メニュー 一例

山口赤十字病院
管理栄養士　野崎　あけみ先生　ご考案
「鶏むね肉の酒蒸し」
エネルギー　160kcal
食塩相当量　1.5ｇ
糖質　　4.3ｇ



鶏むね肉は低脂肪・高たんぱく質ですので、筋肉をつけたい方や、ダイエット中で減量したい方におすすめの食材です。

「月桂冠 糖質ゼロ」が昆布と肉のうま味を引き出すため、シンプルな味付けで、おいしく召し上がれます。梅干しの酸味でアクセントをつけ、減塩でもメリハリのある主菜に仕上げました。

◆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 7,387 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/
４．食や健康に関する情報配信サービス　AIoT メディア「ポイント家電」の運営
https://point-kaden.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　佐久間　春奈
■TEL　　03-6741-5881
■FAX　　03-5249-0606
■E-mail　　info@fundely.co.jp