プレスリリース

2020年2月25日

報道関係者　各位

株式会社ファンデリー

「らくだ6.0プロジェクト」2020年４月１日（水）より開始

==========

株式会社ファンデリー（代表取締役　阿部公祐　以下、当社）は、2020年４月１日（水）より「らくだ 6.0 プロジェクト」を開始し、日々の食事において塩分摂取量を適正に保つことの重要性を啓蒙してまいります。

==========

人口１人当たりの医療費が増加傾向にある日本において、当社は健康食宅配サービス『ミールタイム』を通じ、医療費の削減に努めています。

この度、より多くの方に、塩分摂取量を適正に保つことを通じて健康改善を実現し、人生を豊かなものとしていただくため、2020年４月１日（水）より「らくだ6.0プロジェクト」を開始します。

現在、塩分摂取量の基準は、高血圧治療ガイドライン2019では１日あたり 6.0g 未満※1、世界保健機関(World Health Organization ： WHO)では１日あたり 5.0g 未満※2が示されています。しかし、日本では、１日あたり男性10.8g、女性9.1gの塩分を摂取しており※3、基準を大きく超過しています。

本プロジェクトにおいては、１日あたり6.0g未満の塩分摂取量を目標として、多くの方に減塩に取り組んでいただき、日本全体の健康意識を高めることを目的とします。「減塩」が高血圧や糖尿病等の疾病を持つ方だけが取り組むべきものではなく、誰しもが若い頃から意識して取り組むべきものであることを、各種コンテンツを通じて発信してまいります。

また、本プロジェクトには森維久郎氏、川口武彦氏、そして、2020年４月１日(水)発売の健康食「津川友介先生監修７食セット」を監修いただいた津川友介氏の３名の医師にアドバイザリーメンバーとして参画いただき、プロジェクトサイトにおいて減塩に関するコラムをご執筆いただく予定です。プロジェクトリーダーは森維久郎氏が務め、本プロジェクト全体を統括いたします。

本プロジェクトを通じて、減塩に取り組む企業・商品に対する評価の高まり、および塩分2.0g未満のメニューを販売している『ミールタイム』の中長期的な売上向上が期待できます。なお、本プロジェクトは2020年４月１日より３年間の活動を予定しております。

※１　日本高血圧学会（ライフサイエンス出版、2019年）

※２　世界保健機関「https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction」

※３　厚生労働省「平成29年国民健康・栄養調査報告」

当社は今後も、健康な食生活に役立つ情報提供を通じ、一人でも多くの方に健康で楽しい食生活を提供できるよう努めてまいります。

《らくだ6.0プロジェクト　プロジェクトロゴ》





■プロジェクトロゴに込めた想い

らくだの背中にかかる赤・緑・黄の絨毯は三色食品群※4をイメージし、バランスのとれた食事が大切であることを、また、背景の太陽は明るい未来を目指し、新たな気持ちで減塩に取り組んでほしいという想いを表現しています。

※4　食品に含まれる栄養の働きを赤（体をつくるもとになる）・黄（エネルギーのもとになる）・緑（体の調子を整えるもとになる）の三色で分類したもの（農林水産省ホームページより）

■なぜ、「らくだ」？

らくだは砂漠にある塩田周辺の塩分濃度が高い水でも飲むことができます。そんな強い体を持つらくだは、塩田から採取した塩を、人々の暮らす町へ運ぶための交易手段として重宝されてきました。「人間と塩を繋げてきたらくだ」にあやかり、プロジェクトのイメージキャラクターとしています。

《らくだ6.0プロジェクト　プロジェクトサイト詳細》

■公開日時

2020年4月1日（水）10:00

■URL

https://www.rakuda6.fundely.co.jp

■サイトイメージ



《アドバイザリーメンバー　一覧》

氏　　名	森　維久郎　氏
資　　格	医師
実　績　等	臨床に従事する傍ら、自身で運営する Web メディア『腎臓内科.com（https://xn--v6q559gj6ehpa.com)』で透析予防の腎臓医療について情報発信を行い、2018 年にはベストセラー「医療 4.0（第 4 次産業革命時代の医療)」に未来を描く 30 人の医師として寄稿するなど精力的に活動。 2020 年 5 月、東京都北区赤羽で透析予防のクリニック「赤羽内科・腎臓内科（https://akabanejinzonaika.com/)」を開業予定。

氏　　名	川口　武彦　氏
資　　格	医師
実　績　等	国立病院機構千葉東病院 腎臓内科 医長。2001 年に大阪大学医学部を卒業後、聖路加国際病院にて研修。京都大学大学院にて修士・博士課程を修了。仙台社会保険病院（現 JCHO 仙台病院)、Arbor Research Collaborative for Health（米国)、名古屋第二赤十字病院での勤務を経て、2011 年より現職。日本内科学会、日本腎臓学会、日本透析医学会、日本移植学会、日本臨床腎移植学会に所属。2012 年より毎年、減塩に関する講義やイベントを企画・開催し、減塩でも美味しいカレーやラーメンは好評を博している。

氏　　名	津川　友介　氏
資　　格	医師
実　績　等	カリフォルニア大学ロサンゼルス校（UCLA）助教授（医師)。聖路加国際病院で医師として勤務した後、世界銀行を経て、ハーバード大学で修士号と博士号を取得。著書に 10 万部突破のベストセラー『世界一シンプルで科学的に証明された究極の食事』（東洋経済新報社、2018 年）がある。

【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 7,795 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　　https://www.fundely.co.jp/

■事業内容　〈ＭＦＤ事業〉
EC サイト『ミールタイム』の運営等
https://www.mealtime.jp/
〈マーケティング事業〉
企業向けマーケティング支援
〈メディア事業〉
１．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/
２．管理栄養士考案のレシピサイト『はちまるレシピ』の運営
https://www.80recipe.jp/
３．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
https://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　らくだ 6.0 プロジェクト事務局
■ＴＥＬ　　03-6741-5880
■ＦＡＸ　　03-5249-0606
■E-mail　　info@rakuda6.jp