プレスリリース

2020 年 8 月 19 日

報道関係者　各位

株式会社ファンデリー

国産食材を使用し、栄養価を調整した『私のおせち』を発売

==========

株式会社ファンデリー（代表取締役　阿部公祐、以下当社）は、国産食材を使用し、冷凍で栄養価を調整した「私のおせち〈ヘルシータイプ〉」と「私のおせち〈たんぱく質調整タイプ〉」を 2020 年 10 月 1 日（木）より、『ミールタイム』で発売いたします。

==========

『私のおせち』は、「通常のおせち料理は塩分が高くて不安」というお客様のお声から開発いたしました。召し上がる方のお体に合わせて、ヘルシータイプ、たんぱく質調整タイプの２種類をご用意いたしました。

一般的なおせちは、保存がきくように砂糖や食塩を多く使用しており、「カロリー」や「塩分」が高くなりがちですが、『私のおせち』は栄養価が調整されておりますので、安心してお召し上がりいただけます。また、ご購入いただいたお客様には、お正月明け１月４日（月）から１月 29 日（金）にかけて当社栄養士からお電話させていただき、ご体調をお伺いし、お客様それぞれにあったお食事をご提案いたします。年末年始は暴飲暴食が多く、体重増加や検査数値悪化が起こりやすいため、安心してお正月をお楽しみいただけるよう精一杯サポートさせていただきます。

『私のおせち』は、36 品目の国産食材(※１)を盛り込んだ三段重のおせちです。ヘルシータイプ、たんぱく質調整タイプともに、より色彩豊かでバラエティに富んだ食材をお楽しみいただくため、こだわりの品々を盛り込みました。

ブランド鴨「京鴨」を使用した「合鴨の燻製」は、きめ細かい肉質と軟らかさを味わっていただける一品です。

（画像左：たんぱく質調整タイプ、右：ヘルシータイプ）



【私のおせち＜ヘルシータイプ＞】

カロリーや塩分が気になる方にお召し上がりいただけるよう、栄養価を調整しました。国内の厳選食材を凝縮してお楽しみいただけるおせちに仕上がっています。メタボ対策やダイエット目的だけでなく、糖尿病や脂質異常症などで食事療法を必要とされている方でもお召し上がりいただけます。

■鮎のレモン浸し　滋賀県産の天然小鮎を素焼きにし、直火釜にてじっくりと煮浸しにしました。
■棒鱈煮　北海道産の棒鱈を高圧釜で中骨まで柔らかく炊き上げています。
■黒豚の昆布巻き　鹿児島県産黒豚を北海道産昆布で巻き、じっくりと炊き込みました。

【私のおせち＜たんぱく質調整タイプ＞】

たんぱく質や塩分が気になる方にお召し上がりいただけるよう、栄養価を調整しました。腎臓病や糖尿病性腎症の方でも、たんぱく源の魚介類や肉類を安心してお楽しみいただけます。

■ぶりの山椒焼き　天然ぶりを自家製のタレに付けてじっくりと焼き上げました。
■備前黒牛肉のしぐれ煮　柔らかく脂がのった備前黒牛と野菜のうま味が凝縮されています。
■金柑の甘露煮　大玉で食感の良い完熟金柑を厳選しました。

以上の他、『私のおせち』のこだわりやお召し上がり方などをご紹介する特設サイトを公開いたします。

【特設サイト詳細】

■公開日時：2020 年８月 19 日（水）10 時(※２)
■ＵＲＬ：　https://www.mealtime.jp/osechi2021

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。

※１　調味料、香辛料類は除きます。
※２　ご購入は 2020 年 10 月１日（木）９時からです。

【商品詳細】

■商品名：　私のおせち〈ヘルシータイプ〉

■発売日：　2020 年 10 月 1 日（木）

■価格：　9,200 円（税込）

■温度帯：　冷凍（お召し上がりになる前に、冷蔵庫にて約 24 時間解凍してください）

■栄養成分：　（1 セットあたり）

エネルギー	586kcal
たんぱく質	48.6ｇ
脂質	16.0ｇ
炭水化物	66.5ｇ
糖質	59.5ｇ
食物繊維	7.0ｇ
ナトリウム	2,251mg
カリウム	1,533mg
リン	617mg
食塩相当量	5.7ｇ



■商品名：　私のおせち〈たんぱく質調整タイプ〉

■発売日：　2020 年 10 月 1 日（木）

■価格：　9,200 円（税込）

■温度帯：　冷凍（お召し上がりになる前に、冷蔵庫にて約 24 時間解凍してください）

■栄養成分：　（1 セットあたり）

エネルギー	829kcal
たんぱく質	37.2ｇ
脂質	25.0ｇ
炭水化物	113.0ｇ
糖質	101.4ｇ
食物繊維	11.6ｇ
ナトリウム	2,024mg
カリウム	1,347mg
リン	440mg
食塩相当量	5.1ｇ



◆『ミールタイム』(https://www.mealtime.jp/)

ＥＣサイト『ミールタイム』は、当社の管理栄養士・栄養士が開発した健康食をご用意しております。

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」がございます。

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 17,700 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 4,400 か所の調剤薬局の紹介ネットワークを通じて、医師・栄養士等から、食事療法を必要とする患者様へご紹介されております。ＥＣサイト『ミールタイム』は、管理栄養士・栄養士の電話カウンセリングも行っています。

【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 7,970 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/
〈ＣＩＤ事業〉
一期一会を楽しもう『旬をすぐに』の運営
https://shunsugu.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　MFD 事業部　久保　惇美
■TEL　03-5249-5125
■FAX　03-5249-4014
■E-mail　info@fundely.co.jp