

2015年8月21日

報道関係者 各位

**FUNDELY**

株式会社ファンデリー

(証券コード: 3137 東証マザーズ)

## 医療機関の管理栄養士が考案 『ミールタイム焼餃子』を使用した、たんぱく質調整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、以下「当社」という）は、味の素冷凍食品株式会社と共同開発した「ミールタイム焼餃子」を使った、たんぱく質調整レシピ紹介サイト（以下「本サイト」という）を2015年9月10日に開設いたします。医療機関の管理栄養士3名が考案した、手軽でおいしいレシピを9メニュー掲載いたします。

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し、在宅医療をサポートしております。

「ミールタイム焼餃子」は、1個当たりのたんぱく質が約0.7gで作られており、通常の焼餃子（※1）と比較して、約39%カットいたしました。くわいを刻んで入れることで食感を出し、豚肉と鶏肉の配合割合を調整することで旨味を増し、にんにく・しょうが・香辛料で全体のバランスを整えているため、満足できる美味しさに仕上がっております。

※1 日本食品標準成分表「ぎょうざ（冷凍）」の栄養価で、調理時の油は含みません。

本サイトでは、レシピの主原料となる肉や魚の代わりに「ミールタイム焼餃子」を使用しております。また、医療機関の管理栄養士が考案し、腎疾患患者がレシピを安心してご利用いただけるように、たんぱく質と塩分を調整しております。エネルギー量は80kcalの倍数、塩分は1食2.0g未満に設定し、栄養価もさることながら、餃子のイメージを払拭するアイデアレシピになっております。

キャンペーンとして、本サイトで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「ミールタイム焼餃子」をプレゼントいたします。

当社は、今後も食を通じて一人でも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。

【レシピ考案者】

■宇都宮病院 松原舞子先生

品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	塩分 (g)
彩り野菜あんかけ餃子	240	5.1	1.2
餃子と野菜のバルサミコサラダ	240	4.0	0.9
トマトのイタリアン薬味のせ餃子	240	9.2	1.1

■聖隷浜松病院 佐々木達雄先生

品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	塩分 (g)
餃子の中華風鍋	240	6.2	1.3
餃子のエスニック風ソースがけ	160	3.3	0.6
餃子スープ	80	1.9	1.1

■名古屋共立病院 伊藤やよい先生

品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	塩分 (g)
餃子の豆乳鍋	320	7.8	0.6
お手軽餃子丼	480	9.2	1.4
餃子となすのチリソース和え	320	5.1	1.7

【レシピサイト詳細】

1. 公開日時

2015年9月10日（木）11:00

2. URL

<http://www.mealtime.jp/fundely/mealtimeyakigyoza/>

3. プレゼントキャンペーン実施期間

2015年9月10日（木）11:00 ～ 2015年11月10日（火）11:00

4. サイトイメージ

The screenshot shows the 'mealtime' website interface. At the top, there's a navigation bar with 'mealtime' logo and 'ファンデラー ミールタイム編集部' (Editorial Department). Below that, a main banner features the product 'ミールタイム焼餃子' (Mealtime Yakigyoza) and the headline 'たんぱく質と塩分を控えたい方へ' (For those who want to control protein and salt). A sub-headline reads '「ミールタイム焼餃子」を使ってたんぱく質調整メニュー' (Menu adjusted for protein using Mealtime Yakigyoza). There are also promotional banners for 'プレゼント応募ページ' (Gift application page) and '焼餃子' (Yakigyoza).

The main content area is titled '「ミールタイム焼餃子」のおすすめポイント' (Recommended points for Mealtime Yakigyoza). It lists three points:

- たんぱく質と塩分を調整していてもおいしい** (Delicious even when adjusted for protein and salt). It explains that the product is made with a special recipe to maintain taste while controlling protein and salt.
- 焼の冷凍食品(株)との共同開発** (Joint development with the frozen food company). It mentions that the product was developed in collaboration with the company to ensure high quality and safety.
- レンジ加熱で簡単調理** (Simple cooking with microwave). It states that the product can be easily cooked in a microwave.

Below the points, there's a table of nutritional information for 'ミールタイム焼餃子 焼餃子10個' (Mealtime Yakigyoza 10 pieces):

エネルギー	230kcal
たんぱく質	2.7g
塩分	2.7g
脂質	4.7g
ナトリウム	103mg
炭水化物	20.9g
糖質	9mg
食物繊維	0.17g

At the bottom, there's a section titled '減塩 ミールタイム焼餃子 たんぱく質調整レシピ' (Reduced Salt Mealtime Yakigyoza Protein Adjusted Recipes). It features a grid of recipe cards, each with a photo of the dish, the recipe name, and nutritional information (Energy, Protein, Salt, Fat, Carbohydrates, Sugar, Fiber). The recipes include:

- 餃子の中華鍋焼 (Pan-fried dumplings)
- 餃子のエスニック風ソースがけ (Dumplings with Szechuan-style sauce)
- 餃子スープ (Dumpling soup)
- 餃子の韓国風人参汁餃子 (Dumplings with Korean-style carrot juice)
- 餃子の韓国風バジルソースがけ (Dumplings with Korean-style basil sauce)
- トマトのイタリアン焼餃子の餃子 (Dumplings with Italian-style tomato sauce)
- 餃子の照り焼き (Glossy dumplings)
- 餃子の照り焼き (Glossy dumplings)
- 餃子と豆のフリールース焼肉 (Dumplings and bean fried rice)

◆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15,000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 2億7,102万円
- 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/>

【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 岩永 周子
- TEL 03-5249-5091
- FAX 03-5249-0606
- E-mail [info@fundely.co.jp](mailto:info@fundely.co.jp)