

報道関係者 各位

**FUNDELY**

株式会社ファンデリー

**からだにやさしいお砂糖「スローカロリーシュガー」を使用した  
たんぱく質調整食スイーツ「お芋のモンブラン」を発売**

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）は、三井製糖株式会社（代表取締役 雑賀大介）のゆっくり消化・吸収されてからだにやさしい「スローカロリーシュガー」を使用したたんぱく質調整食スイーツ「お芋のモンブラン（さつま芋クリーム・紫芋クリーム）」を2017年12月1日（金）より、健康食宅配サービス『ミールタイム』で発売いたします。

「お芋のモンブラン（さつま芋クリーム・紫芋クリーム）（2個入り）」は、腎臓病や糖尿病性腎症の方でも安心してお召し上がりいただける、たんぱく質を調整したスイーツです。クリームは栗の代わりにそれぞれさつま芋・紫芋を使用しております。ビスケット生地には小麦粉を使用せずに米粉でんぷんを使用したことで、たんぱく質を抑えております。通常のモンブラン（※1）と比較して、たんぱく質を約70%カット（※2）しました。

「さつま芋クリーム」はスイートポテトのようなまろやかな味わいをご堪能いただけます。「紫芋クリーム」はやさしい甘味と、上品な色合いが特徴です。芋クリームの濃厚さ、甘さ控えめのホイップクリームとサクサク食感のビスケット生地の絶妙なバランスにもこだわりました。

また、芋クリームとビスケット生地には「スローカロリーシュガー」を使用しています。「スローカロリーシュガー」はゆっくり消化・吸収される植物由来の糖質パラチノース<sup>®</sup>（※3）を配合した、からだにやさしいお砂糖です。素材が活きる上品な甘みがあり、2つの芋クリームそれぞれの風味の違いを楽しんでいただけます。



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 女子栄養大学出版部 FOOD&COOKING DATE エネルギー早わかり 第3版「モンブラン」

※2 栄養価の減少率は100gあたりで計算

※3 パラチノースは、三井製糖株式会社の登録商標です。

## 【商品詳細】

たんぱく質調整食スイーツ

■商品名： お芋のモンブラン（さつま芋クリーム・紫芋クリーム）（2個入り）

■発売日： 2017年12月1日（金）

■価格： 598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4～5時間解凍してください）

■内容量： さつま芋クリーム：89g×1個、紫芋クリーム：86g×1個

■栄養成分：	さつま芋クリーム	紫芋クリーム
	（1個89g当たり）	（1個86g当たり）
エネルギー	344kcal	348kcal
たんぱく質	0.9g	0.9g
脂質	18.2g	17.8g
炭水化物	44.1g	46.3g
ナトリウム	61mg	59mg
カリウム	103mg	79mg
リン	40mg	39mg
食塩相当量	0.2g	0.1g



◆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 フェアーマ』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 2億7,403万円
- 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. 企業向けマーケティング支援
  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『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 MFD事業部 大浦 あかね
- TEL 03-5249-5125
- FAX 03-5939-4014
- E-mail [info@fundely.co.jp](mailto:info@fundely.co.jp)