2016年5月19日

報道関係者 各位



株式会社ファンデリー

栄養価を調整した 「山梨県産白桃のロールケーキ・山梨県産白桃のムース」を発売

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、栄養価を調整した「山梨県産白桃のロールケーキ・山梨県産白桃のムース」を2016年6月1日(水)より『ミールタイム』にて数量限定で発売いたします。

「山梨県産白桃のロールケーキ・山梨県産白桃のムース」は、エネルギーやたんぱく質などを調整しているため、メタボ対策やダイエット目的の方だけでなく、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でもお召し上がりになれるスイーツとなっています。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。

ヘルシータイプの「山梨県産白桃のロールケーキ」は、もぎたてのような潤いと優しい甘味の"白桃" をアーモンドミルク入りの生クリームで包み込んでいます。白桃の甘味と酸味のハーモニーや、ふわっ としたクリームと生地の食感をご堪能いただけます。

また、エネルギーを抑えるため、サラヤ株式会社の自然派甘味料カロリー0「ラカントS」を使用しています。天然素材から作った自然派甘味料を使用しているため、安心してお召し上がりいただけます。

メタボ対策やダイエット目的の方だけでなく、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。

たんぱく質調整タイプの「山梨県産白桃のムース」は、太陽の光をたっぷり浴びた豊潤でほどよい甘味の"白桃"の果実を贅沢に使用いたしました。たんぱく質を調整しながらも、クリーミーでなめらかな白桃果汁入りのムースと、みずみずしく透き通ったゼリーのハーモニーをお楽しみいただけます。

また、たんぱく質を抑えるため、上層のゼリーには寒天を使用しています。

腎臓病や糖尿病性腎症などでたんぱく質の摂取を控える必要がある方でも安心してお召し上がりになれるスイーツとなっています。

「白桃」は、桃の生産が盛んに行われている山梨県笛吹市一宮町の白桃だけを使用いたしました。四 方を山々に囲まれた盆地ならではの「激しい寒暖差」「日照時間が長い」「雨量が少ない」「水はけがよい」 という好条件がそろい、ジューシーで美味しい桃の絶妙な甘みが引き出されています。 開発のコンセプトは「特産物巡りの旅」となっています。日本各地の特産物を使用したスイーツを、 健康が気になる方にも安心してお召し上がりいただきたいという想いが込められています。

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。

■ヘルシータイプ



商品名:山梨県産白桃のロールケーキ〈8個入り〉

発売日:2016年6月1日(水)

価格: 2,480 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5~6時間解凍してください)

栄養成分(1個あたり):

| | プレーン | ストロベリー風味 |
|--------------|-------|----------|
| エネルギー (kcal) | 77 | 78 |
| たんぱく質 (g) | 1. 7 | 1.7 |
| 脂質 (g) | 3.8 | 3.8 |
| 炭水化物(g) | 13. 1 | 13. 2 |
| ナトリウム (mg) | 21 | 21 |
| カリウム (mg) | 41 | 41 |
| 食物繊維 (g) | 2.0 | 2.0 |
| 食塩相当量(g) | 0.1 | 0.1 |
| 内容量 (g) | 42 | 42 |

■たんぱく質調整タイプ



商品名:山梨県産白桃のムース〈8個入り〉

発売日:2016年6月1日(水)

価格: 2,480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5~6時間解凍してください)

栄養成分(1個あたり):

| | プレーン | ストロベリー風味 |
|--------------|------|----------|
| エネルギー (kcal) | 120 | 120 |
| たんぱく質 (g) | 1.0 | 1.0 |
| 脂質 (g) | 4. 1 | 4. 1 |
| 炭水化物(g) | 20.5 | 20. 5 |
| ナトリウム (mg) | 7 | 7 |
| カリウム (mg) | 48 | 48 |
| 食物繊維 (g) | 0.4 | 0.4 |
| 食塩相当量 (g) | 0.0 | 0.0 |
| 内容量 (g) | 82 | 82 |

◆健康食宅配サービス『ミールタイム』(http://www.mealtime.jp/) **mealtime**

『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 2億7,102万円(2016年3月31日現在)

■所在地 東京都北区赤羽二丁目 51 番 3 号 N S 3 ビル 3 F

■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/

【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