

2009年9月17日

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー



**ケアマネジャーを通じて医療食通販カタログを配布  
『ミールタイム ケア』、2009年10月創刊**

医療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、新媒體の医療食  
通販カタログ『ミールタイム ケア』を2009年10月に創刊する運びになりました。『ミールタイム』は全国  
7,500 箇所以上の医療機関で利用されている実績のあるカタログです。また、Web サイト『ミールタイムネッ  
ト (<http://www.mealtime.jp/>)』における医療食の販売も行っております。

記

当社は「一人でも多くのお客様に健康で楽しい食生活を提案し、豊かな未来社会に貢献する」ことをビジ  
ョンとして、医療食の宅配サービスを行っております。（医療食とは、糖尿病・腎臓病など疾病別に栄養成  
分が調整された食事のことであり、医師・栄養士の指導に基づき食事療法を行っていく食事を指します。）

当社は医療食を全国の食事療法が必要な方にお届けするために、食事通販カタログ『ミールタイム』を  
2004 年から年 2 回発行し、全国の医療機関から配付していただいております。現在、『ミールタイム』は全  
国 7,500 箇所以上の医療機関で利用されております。

このたび、『ミールタイム』で培ったノウハウを活かし、新媒體のカタログ『ミールタイム ケア』を創刊する  
運びとなりました。ケアマネジャーの方に紹介していただきたいと考え、『ケア』と命名いたしました。ミール  
タイムで扱っているヘルシー食に加え、咀嚼が困難な方向けの軟らかいお食事や流動食も用意させてい  
ただきました。

『ミールタイム ケア』の特徴は以下の通りです。

咀嚼が難しい方向けのお食事を掲載

『ミールタイム』で培った商品開発のノウハウを活かし、エネルギー、塩分を抑えただけでなく、容易に嚙  
めるメニュー【ケアマネのススメ】を開発、掲載いたしました。また、その他にも多くの軟らかいお食事を取り  
揃えております。

とろみ調整食品大図鑑

市販の 27 種類のとろみ調整食品について、とろみのつき方、味の変化、ダマの出来やすさを弊社栄養

士が実験した結果を掲載いたしました。とろみ調整食品を利用している方々、ケアマネジャーの皆様の参考資料として活用できる情報となっております。

普通食が可能な方のお食事も掲載

普通食が可能な方向けに、『ミールタイム』でご好評をいただいている健康食も取り扱っております。

2011 年度に『ミールタイム ケア』単体で売上 10 億円を達成すること、早期にケア商品に関して在宅通販シェア No.1 となることを目標とし、広くアライアンス先を検討するとともに医療食に対するニーズの多様化に答えていくことによって、事業の拡大を目指します。

以上

【参考】 ミールタイム ケア 2009 秋冬号 表紙



商品

【ケアマネのススメ】 鮭のクリームシチューセット



オムレツのバジルソースセット



【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  
資本金 1億300万円  
設立 2000年9月  
所在地 〒115-0045 東京都北区赤羽2-51-3 NS3ビル3F  
TEL 03-5249-5080(代)  
FAX 03-5249-0606  
URL <http://www.fundely.co.jp>

事業内容

- ・カウンセリングデリバリー事業  
栄養士が直接届ける、健康食の宅配サービス
- ・ミールタイム事業  
通販カタログ『mealtime』の企画・発行 / 通販サイト『ミールタイムネット』の運営  
<http://www.mealtime.jp>
- ・CCB事業  
オンラインショップ『美味しく健康ボックスCCB』の運営  
<http://www.ccb.ne.jp>
- ・メディア事業  
外食メニューの栄養成分に関する情報サイト『Foodict』の運営  
<http://www.foodict.com>  
店長の個性で選ぶ飲食店検索サイト『ぐる名刺』の運営  
<http://www.gmeishi.com>  
栄養士向けポータルサイト『Foodish』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 経営管理部 利川 正治  
TEL 03-6741-5890