

2020年9月25日

報道関係者 各位

FUNDELY

株式会社ファンデリー

新商品『旬をすぐに』、10万食サンプリングキャンペーンを全国で展開

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）は、『旬をすぐに』の一段の飛躍を図るため、全国の医療機関、栄養士養成施設、保育園などでサンプリングを実施いたします。

当社は、本日2020年9月25日をもちまして創立20周年を迎えました。これもひとえに皆様方の温かいご支援の賜物と心より御礼申し上げます。

この度、『旬すぐ』と『旬すぐご飯』を10万食サンプリングいたします。

『旬をすぐに』は、7月19日の発売以降、従来の冷凍食品とは一線を画すクオリティに高評価をいただいております。ご評価いただいている主な理由は、①国産食材100%であること、②健康被害の恐れのある67種類の食品添加物を使用していないこと、③食材ごとに異なる最適な加熱温度特許技術で1℃単位のコントロールを行っていること、④冷凍工学に基づいた究極の冷凍技術で-70℃の瞬間凍結をしていることなどです。

発売から2ヶ月が経過し、工場の稼働も安定したため、『旬をすぐに』の拡大に向け、商品特徴の訴求とSNSを活用した情報発信を積極的に行ってまいります。

当社は、健康で楽しい食生活を提案し豊かな未来社会に貢献できるよう、一層の努力をしてまいります。今後とも、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。



一期一会を楽しもう

旬をすぐに

Seasonal foods from Japan

一度に40品目以上食べられる!

国産食材 100%
独自のシステムですべての生産者が分かる国産食材にこだわり、食の安心と安全をお届けします

旬の食材をすぐに調理
四季に合わせて生産者が美味しく育てた食材を旬を逃さず調理。国産の旬の美味しさをお伝えします。

旬すぐBOXは40品目以上
なんと40品目以上の食材を使ったレシピを管理栄養士が作っています。美味しく栄養たっぷりの食事をお届けします。

旬すぐ (398 円) 主な商品



旬な魚お兄さんバシッとゲット
皆あつまれシイラの南蛮漬け



わがままボディを厚切りで
国産唐辛子のキレ鋭い銀鮭南蛮



無粋な彼に作ってやれ
野菜の愛を感じとれ無水カレー

特Aランク 旬すぐご飯 (198 円) 主な商品



清冽な雪解け水が糖度を上げる
精米したて魚沼産コシヒカリ



北の大地で描いた研究者の夢
粘り抜いた想い続くゆめぴりか



おう見よ琵琶湖が映す美しさ
円やかな甘み広がるみずかがみ

【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』の製造小売

<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 経営企画室 峯岸 葉子
- TEL 03-6741-5880
- FAX 03-5249-0606
- E-mail ir_info@fundely.co.jp