プレスリリース

2012年2月17日

報道関係者 各位





「オクノス ピーエルシー米 1/20」を使った 低たんぱく質ごはん付きお弁当が登場

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、『低たんぱく質ごはん付きお弁当』を 16 種類開発しました。同商品は、当社発行の食事通販カタログ『ミールタイム mealtime』、および通販サイト『ミールタイムネット』(http://www.mealtime.jp/)を通じて、販売価格 548~648 円にて、3 月 1 日より発売いたします。

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』を年4回発行し、全国の医療機関から配布して頂いております。現在、『ミールタイム』は、全国8,647か所の医療機関で利用されております。

『ミールタイム』では、カロリー制限が必要な方向けのヘルシー食、カリウム・リン・たんぱ〈質の制限が必要な方向けの腎臓病食、咀嚼が困難な方向けケア食の冷凍トレイタイプのお食事を販売しております。

この度「オクノスピーエルシー米 1/20」を使った、【低たんぱ〈質ごはん付きお弁当】16 種類を 3 月 1 日に販売する運びとなりました。



特徵

ホリカフーズの「オクノス ピーエルシー米 1/20」を使用

「オクノス ピーエルシー米 1/20」は、たんぱく質は通常の精白米と比較して 1/20 に抑えてあります。 炊飯タイプですので、ふっくらとしたごはんをお召し上がりいただけます。

1食あたり(たんぱ〈質 10g未満、塩分 1.9g 以下)を実現

16種類全てにおいて、たんぱく質、塩分を低下させることに成功いたしました。ごはんまで含めての数字ですので、安心してお召し上がりいただけます。

低価格の実現

常温パックタイプの低たんぱく質米は、通常 1 パック当り 200 円前後のものが主流です。『ミールタイム』では、低たんぱく質米におかずが付いて 548~648 円で販売します。

商品名

- ・さわらの西京焼きセット
- ・牛肉のきんぴらセット
- ·豚じゃがセット
- ・ぶりの柚子照り焼きセット
- ・チキンカレーセット
- ・高野豆腐と鶏肉の煮物セット
- ・鶏肉の味噌照り焼きセット
- ・ハヤシライスセット
- ·鰆のおろしポン酢セット
- ・鶏肉のはちみつケチャップ和えセット
- ・味噌カツセット
- ・豚肉と菜の花のチャンプルセット
- ・ハンバーグのカレーソースセット
- ・ひじき豆腐と里芋の柚子おろし煮セット
- ・白身魚の木の芽味噌焼きセット
- ・海鮮チゲスープセット

今後も新商品を開発していくことにより、多くの方に健康で楽しい飽きの来ない食生活をお届けできるよう 社員一同努力してまいります。

以上

「低たんぱく質ごはん付きお弁当」 商品一覧





牛肉のきんぴらセット

豚じゃがセット

ぶりの柚子照り焼きセット



628 円



648 円

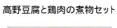


608 円



648 円

チキンカレーセット





ハヤシライスセット



598 円



598 円



618 円



568 円

鰆のおろしポン酢セット

鶏肉のはちみつケチャップセット

味噌カツセット

豚肉と菜の花のチャンプルセット



628 円



578 円



618 円



638 円

ハンバーグのカレーソース ひじき豆腐と里芋の柚子おろし煮セット 白身魚の木の芽味噌焼きセット 海鮮チゲスープセット



588 円



618円



628 円



558 円

オクノスピーエルシー米 1/20



「低たんぱく質ごはん付きお弁当」に使用

- ・炊飯タイプですので、炊きたてのふっくらつやつやのごはんを お召し上がりいただけます。
- ・たんぱく質は通常の 1/20 に抑えてあります。
- ・無洗米

【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

・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

· C C B 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

・フーディッシュ事業

栄養士向けポータルサイト『Foodish』の運営

http://www.foodish.jp

・フーディクト事業

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

企業理念 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します。

【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

管理栄養士 森本 寛美(もりもと ひろみ)

TEL 03-5249-5080

E-mail morimoto@fundely.co.jp